Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 136 del 15 giugno 2009 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

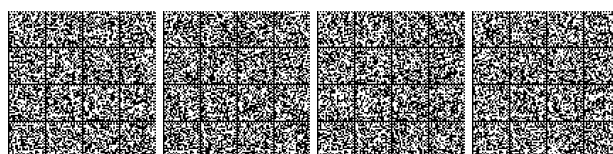
GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 15 giugno 2009** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

N. 91

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti relativi a talune produzioni agroalimentari.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 14 maggio 2009.

Rettifica al decreto n. 4460 del 19 febbraio 2009 concernente «Rinnovo dell'iscrizione, cancellazione, proroga della commercializzazione di alcune varietà di specie agrarie iscritte al relativo registro nazionale».

IL DIRETTORE GENERALE
SVILUPPO RURALE, INFRASTRUTTURE E SERVIZI

VISTA la legge 25 novembre 1971, n°1096, che disciplina l'attività sementiera ed in particolare gli articoli 19 e 24 che prevedono l'istituzione obbligatoria, per ciascuna specie di coltura, dei registri di varietà aventi lo scopo di permettere l'identificazione delle varietà stesse;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1972, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n°44 del 17 febbraio 1973, con il quale sono stati istituiti i registri di varietà di cereali, patata, specie oleaginose e da fibra;

VISTO il decreto legislativo 30 luglio 1999, n°300 recante:"Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n°59";

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, relativo alle "norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche", in particolare l'art. 4, commi 1 e 2 e l'art. 16, comma 1;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica del 9/01/2008 n. 18, concernente il regolamento di riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il decreto ministeriale del 7/03/2008 concernente l'individuazione degli uffici a livello dirigenziale non generale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e la definizione dei relativi compiti;

VISTO il decreto ministeriale n. 4460 del 19 febbraio 2009, contenente "Rinnovo dell'iscrizione, cancellazione, proroga della commercializzazione di alcune varietà di specie agrarie iscritte al relativo registro nazionale", pubblicato sulla G.U. della Repubblica italiana n. 59 del 12 marzo 2009, in particolare l'articolo 2, con il quale, tra le altre, è stata cancellata dal registro nazionale delle varietà di specie agrarie, la varietà di patata denominata "Rubino" per mancata presentazione della domanda di rinnovo dell'iscrizione;

CONSIDERATO che il CRA-CIN Centro di ricerca per le colture industriali, costitutore e responsabile della conservazione in purezza della varietà di patata "Rubino", ha trasmesso con nota n. 1360/09 del 6 aprile 2009 copia della nota n. 1363/05 del 2 maggio 2005 relativa alla richiesta di rinnovo di iscrizione nel registro nazionale della varietà sopra citata;

CONSIDERATO che la predetta nota n. 1363/05 del 2 maggio 2005, che non risulta pervenuta agli atti di questo Ministero, dimostra che per la varietà di patata "Rubino" la domanda di rinnovo dell'iscrizione al registro nazionale delle varietà di specie agrarie era stata regolarmente presentata nei termini previsti dall'articolo 17, ultimo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 8 ottobre 1973, n. 1065;

RITENUTA pertanto la necessità di modificare il decreto ministeriale 19 febbraio 2009, n. 4460, nell'articolo 2;

DECRETA

Articolo unico

Il decreto ministeriale 19 febbraio 2009, n. 4460, contenente “ Rinnovo dell’iscrizione, cancellazione, proroga della commercializzazione di alcune varietà di specie agrarie iscritte al relativo registro nazionale”, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 59 del 12 marzo 2009, è modificato come segue:

- la varietà di patata denominata “Rubino”, viene depennata dall’elenco dell’articolo 2 “varietà cancellate dai registri per mancata presentazione della domanda di rinnovo dell’iscrizione” e inserita nell’elenco dell’articolo 1 “ varietà la cui iscrizione è rinnovata fino al 31 dicembre 2018”.

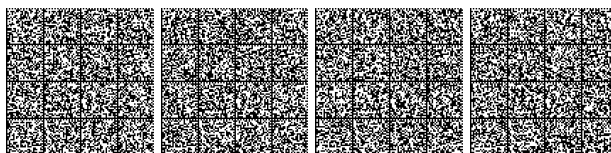
Il presente decreto entrerà in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, 14 maggio 2009

Il direttore generale: BLASI

AVVERTENZA:

Il presente atto non è soggetto al visto di controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei conti, art. 3, legge 14 gennaio 1994, n. 20, né alla registrazione da parte dell’Ufficio centrale del bilancio del Ministero dell’economia e delle finanze, art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 38/1998.

09A06280

DECRETO 15 maggio 2009.

Modifica del decreto 14 febbraio 2006, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Carota Novella di Ispica» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 14 febbraio 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 46 del 24 febbraio 2006 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione <<*Carota Novella di Ispica*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta;

VISTA la nota dell'8 maggio 2009, numero di protocollo 7207, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso il disciplinare di produzione della denominazione <<*Carota Novella di Ispica*>> modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE che annulla e sostituisce quella precedentemente trasmessa con nota 25 gennaio 2006 numero di protocollo 60692;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE e trasmesso al competente organo comunitario con la citata nota dell'8 maggio 2009, numero di protocollo 7207;

D E C R E T A:

Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 14 febbraio 2006 alla denominazione <<*Carota Novella di Ispica*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organo comunitario con nota dell'8 maggio 2009, numero di protocollo 7207 e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 15 maggio 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A06281

DECRETO 15 maggio 2009.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Patata della Sila» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 20 febbraio 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 59 del 10 marzo 2008 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione <<*Patata della Sila*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta;

VISTO l'articolo 10, del decreto 21 maggio 2007, relativo alla procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP, ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006;

CONSIDERATO che la protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione <<*Patata della Sila*>> con decreto 20 febbraio 2008 è decaduta ai sensi dell'articolo 10, comma 4 del citato decreto 21 maggio 2007;

CONSIDERATO che in accoglimento delle osservazioni formulate dalla Commissione UE, il disciplinare di produzione della denominazione <<*Patata della Sila*>> è stato modificato;

VISTA la nota protocollo n. 5647 del 7 aprile 2009 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso il disciplinare di produzione della denominazione <<*Patata della Sila*>> come modificato a seguito delle indicazione formulate dalla Commissione UE;

CONSIDERATO che con istanza del 4 maggio 2009 il Comitato promotore della IGP "Patata della Sila", con sede in Camigliatello Silano (CS), Via Forgitelle n. 28 c/o Consorzio Produttori Patate Altopiano Silano, ha chiesto nuovamente la protezione a titolo transitorio della denominazione <<*Patata della Sila*>>, ai sensi dell'articolo 5, comma 6 del predetto Regolamento (CE) 510/2006, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata istanza della indicazione geografica protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

RITENUTO di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento dell'istanza avanzata dal Comitato promotore della IGP "Patata della Sila", assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione <<*Patata della Sila*>>, secondo il disciplinare di produzione così come modificato in accoglimento delle osservazioni formulate dalla Commissione UE e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.;

D E C R E T A:

Articolo 1

E’ accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell’articolo 5, comma 6, del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006, alla denominazione <<*Patata della Sila*>>.

Articolo 2

La denominazione <<*Patata della Sila*>> è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione così come modificato in accoglimento delle osservazioni formulate dalla Commissione UE e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all’indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Articolo 3

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione <<*Patata della Sila*>>, come indicazione geografica protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all’articolo 1.

Articolo 4

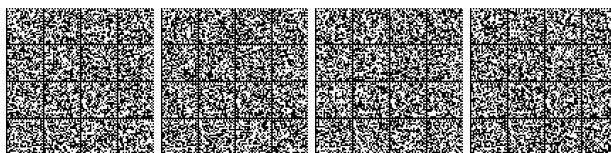
La protezione transitoria di cui all’articolo 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell’organismo comunitario.

La protezione transitoria decadrà qualora, entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto, non sarà approvato il relativo piano dei controlli, così come previsto dal comma 2, dell’articolo 10 del decreto 21 maggio 2007.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 15 maggio 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A06282

DECRETO 15 maggio 2009.

Modifica del decreto 20 febbraio 2008, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Liquirizia di Calabria» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 20 febbraio 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 59 del 10 marzo 2008 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione <<*Liquirizia di Calabria*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta;

VISTA la nota del 6 maggio 2009, numero di protocollo 7112, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso il disciplinare di produzione della denominazione <<*Liquirizia di Calabria*>> modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE che annulla e sostituisce quella precedentemente trasmessa con nota 21 settembre 2007, numero di protocollo 16473;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE e trasmesso al competente organo comunitario con la citata nota del 6 maggio 2009, numero di protocollo 7112;

D E C R E T A:

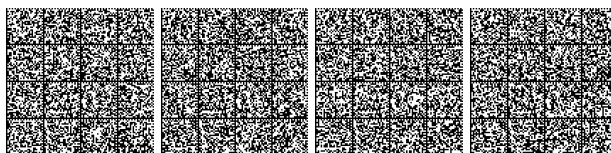
Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 20 febbraio 2008 alla denominazione <<*Liquirizia di Calabria*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organo comunitario con nota del 6 maggio 2009, numero di protocollo 7112 e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 15 maggio 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A06283

DECRETO 18 maggio 2009.

Proroga dell'autorizzazione rilasciata alla «Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Chieti», ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Colline Teatine».

IL DIRETTORE GENERALE
DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ E DEI SISTEMI DI QUALITÀ

Visto il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

Visto il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

Visto l'articolo 17, comma 1 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del Regolamento stesso figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel "registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette";

Visti gli articoli 10 e 11 del predetto Regolamento (CE) n. 510/06, concernente i controlli;

Visto il Regolamento (CE) n. 1265 del 12 giugno 1997, con il quale l'Unione europea ha provveduto alla registrazione, fra le altre, della denominazione di origine protetta "Colline Teatine";

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999 - ed in particolare l'articolo 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il decreto 11 luglio 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 168 del 21 luglio 2006, con il quale la "Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Chieti" è stata autorizzata ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Colline Teatine";

Considerato che la predetta autorizzazione ha validità triennale a decorrere dall'11 luglio 2006, data di emanazione del decreto di autorizzazione in precedenza citato;

Considerato che con nota n. 51395 del 30 aprile 2009 la Regione Abruzzo ha confermato la "Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Chieti", quale autorità

pubblica di controllo sulla denominazione di origine protetta "Colline Teatine" ai sensi dei citati articoli 10 e 11 del predetto Regolamento (CE) n.510/06;

Considerata la necessità di garantire l'efficienza del sistema di controllo concernente la denominazione di origine protetta "Colline Teatine" anche nella fase intercorrente tra la scadenza della predetta autorizzazione e il rinnovo della stessa, al fine di consentire alla "Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Chieti" la predisposizione del piano dei controlli;

Ritenuto per i motivi sopra esposti di dover differire il termine di proroga dell'autorizzazione, alle medesime condizioni stabilite nella autorizzazione concessa con decreto 11 luglio 2006, fino all'emanazione del decreto di rinnovo dell'autorizzazione alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Chieti;

D E C R E T A:

Articolo 1

L'autorizzazione rilasciata alla "Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Chieti", con decreto 11 luglio 2006, ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Colline Teatine", registrata con regolamento della Commissione (CE) n. 1265 del 12 giugno 1997, è prorogata fino all'emanazione del decreto di rinnovo dell'autorizzazione all'Ente Camerale stesso;

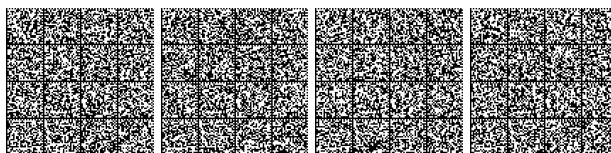
Articolo 2

Nell'ambito del periodo di validità della proroga di cui all'articolo precedente l'organismo di controllo è obbligato al rispetto delle prescrizioni impartite con il decreto 11 luglio 2006.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 18 maggio 2009

Il direttore generale: La Torre

09A06284

DECRETO 20 maggio 2009.

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Riesi».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il decreto 27 marzo 2001, n. 122 recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

VISTO il decreto ministeriale del 23 luglio 2001, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini <Riesi> ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTA la domanda presentata dal Comitato promotore per la Doc "Riesi" intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "RIESI";

VISTO il parere favorevole della Regione Siciliana;

VISTO il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 81 del 7-4-2009;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

RITENUTO pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Riesi" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Riesi>>, riconosciuto con decreto ministeriale del 23 luglio 2001, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale - della Repubblica italiana.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2009, i vini a denominazione di origine controllata "Riesi", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti Organismi territoriali - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della Legge 10 febbraio 1992, n° 164, del DM 27 marzo 2001 e dell'accordo Stato Regioni e Provincie Autonome, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito Albo.

Articolo 3

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici di cui all'allegato 4 del D.D. 28 dicembre 2006, si riportano all'allegato "A" i codici di tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata "Riesi".

Art. 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Riesi" é tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 20 maggio 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

ANNESSO

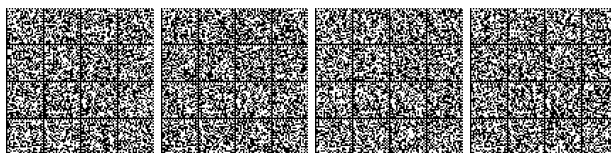
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "RIESI"

Art. 1 (denominazione dei vini)

La denominazione d'origine controllata "Riesi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Riesi" rosso
"Riesi" Novello
"Riesi" rosato
"Riesi" bianco
"Riesi" spumante"
"Riesi" vendemmia tardiva
"Riesi" superiore
"Riesi" superiore riserva
La denominazione "Riesi" può essere seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:
"Riesi" Insolia
"Riesi" Chardonnay
"Riesi" Nero d'Avola
"Riesi" Cabernet Sauvignon
"Riesi" Merlot
"Riesi" Syrah
ed è riservata ai vini provenienti dalle uve dei corrispondenti vitigni, salvo quanto previsto dall'art. 5 relativo al <<taglio migliorativo>>.

Art. 2 (base ampelografica)

I vini di cui all'art.1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
"RIESI" rosso (anche nella tipologia novello): Calabrese (o Nero D'Avola) e Cabernet Sauvignon congiuntamente o disgiuntamente minimo 80%; possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la Provincia di Caltanissetta.

"RIESI" rosato : Calabrese (o Nero D'Avola) min.50% max.75% , Nerello Mascalese e/o Cabernet Sauvignon min.25% max.50% - possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la Provincia di Caltanissetta .
"RIESI" bianco (anche nella tipologia "spumante" e "vendemmia tardiva"): Ansonica (o Insolia) e Chardonnay congiuntamente o disgiuntamente minimo 75%, possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni, a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Provincia di Caltanissetta .
"RIESI" superiore (anche nella tipologia "riserva superiore"): Calabrese (o Nero D'Avola) minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caltanissetta.
La denominazione "Riesi", seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno "Insolia","Chardonnay","Nero d'Avola","Merlot","Syrah", "Cabernet Sauvignon" è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti, in ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni; possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, di corrispondente colore, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Caltanissetta.

Art. 3 (zona di produzione delle uve)
La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "RIESI" ricade nella Provincia di Caltanissetta e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Butera, Riesi e Mazzarino.
Art. 4 (norme per la viticoltura)
4.1 condizioni naturali dell'ambiente
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "RIESI" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni idonei e riconducibili alle seguenti tipologie: suoli bruni - suoli bruni calcarei, regosuoli.
Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
4.2 densità d'impianto
Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 3200 per i vitigni ad uva bianca ed a 4000 per i vitigni ad uva rossa.
Per i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare le forme di allevamento dovranno essere a controspalliera o ad alberello in coltura specializzata.
I sesti d'impianto dovranno essere adeguati alla forma di allevamento .
4.3 Irrigazione
E' vietata ogni pratica di forzatura, consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso .
4.4 resa ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo
La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo devono rispettare i seguenti limiti:

TIPOLOGIA	Prod. tonn:/ettaro	Alcol min.naturale
RIESI rosso	11	11 %
RIESI rosato	12	10,5 %
RIESI bianco	13	10,5 %
RIESI superiore	9	12,5 %
RIESI superiore riserva	9	13 %
RIESI vendemmia tardiva	7	13,5 %
RIESI Insolia	11	11 %
RIESI Chardonnay	10	11,5 %
RIESI Nero D'Avola	10	11,5 %
RIESI Cabernet Sauvignon	10	12 %
RIESI Merlot	10	12 %
RIESI Syrah	10	12 %

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi, oltre tali limiti tutta la produzione decade dalla denominazione di origine controllata "Riesi".
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5 (norme per la vinificazione)
5.1 zona di vinificazione
Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'affinamento in bottiglia obbligatorio e l'arricchimento devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei Comuni di Butera, Mazzarino, Riesi.
E' consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate fuori dal territorio dei tre Comuni di cui sopra, purchè all'interno della regione Sicilia,se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art.3, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – sentita la Regione Sicilia e comunicata all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari ed alle competenti Camere di Commercio.
Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito della Regione Siciliana.

5.2 Arricchimento

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, esclusi i passiti, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

È ammesso il taglio migliorativo dei vini destinati a produrre i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore, per non oltre il 15% e, comunque, nel rispetto delle norme comunitarie di etichettatura relative all'indicazione del nome del vitigno e dell'annata.

5.3 elaborazione
Le diverse tipologie previste dall'art.1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.
La tipologia rosato deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente.
La tipologia novello deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 40 per cento delle uve.
Per la tipologia vendemmia tardiva le uve devono avere subito un appassimento sulla pianta tale da presentare alla raccolta un titolo alcolometrico naturale minimo non inferiore al 13,5 per cento ed essere raccolte non prima del 10 ottobre.

5.4 resa uva/vino e vino/ettaro
La resa massima dell'uva in vino finito, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, escluse, nei limiti del 3%,le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti, sono le seguenti:

TIPOLOGIA	Resa uva/vino	Prod.max vino(Hl)
RIESI rosso	70 %	77
RIESI rosato	70 %	84
RIESI bianco	70 %	91
RIESI superiore	70 %	63
RIESI superiore riserva	70 %	63
RIESI vendemmia tardiva	60 %	42
RIESI Insolia	70 %	77
RIESI Chardonnay	70 %	70
RIESI Nero D'Avola	70 %	70
RIESI Cabernet Sauvignon	70 %	70
RIESI Merlot	70 %	70
RIESI Syrah	70 %	70

Qualora la resa uva / vino superi i limiti di cui sopra per non piu' del 5%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto ultimo limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5.5 invecchiamento

I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:
"Riesi" rosso: 4 mesi a decorrere dal 10 novembre dell'anno della vendemmia;
"Riesi" superiore: 2 anni, di cui 6 mesi in recipienti di legno, a decorrere dal 10 novembre dell'anno della vendemmia;
"Riesi" superiore riserva: 3 anni, di cui 1 anno in recipienti di legno e 6 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere dal 10 novembre dell'anno della vendemmia.

5.6 immissione al consumo

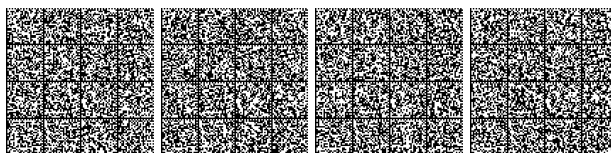
Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi indicata:
"RIESI" rosso: dal mese di aprile successivo alla vendemmia
"RIESI" bianco : dal mese di febbraio successivo alla vendemmia
"RIESI" rosato : dal mese di febbraio successivo alla vendemmia
"RIESI" superiore : dal mese di novembre del secondo anno successivo alla vendemmia
"RIESI" superiore riserva:dal mese di novembre del terzo anno successivo alla vendemmia
"RIESI" vendemmia tardiva: dal mese di novembre del secondo anno successivo alla vendemmia.
"RIESI" Insolia :dal mese di febbraio successivo alla vendemmia.
"RIESI" Chardonnay : dal mese di febbraio successivo alla vendemmia.
"RIESI" Nero D'Avola: dal mese di aprile successivo alla vendemmia.
"RIESI" Cabernet Sauvignon: dal mese di aprile successivo alla vendemmia.
"RIESI" Merlot: dal mese di aprile successivo alla vendemmia.
"RIESI" Syrah: dal mese di aprile successivo alla vendemmia.

Art. 6 (caratteristiche al consumo)

I vini di cui all'art.1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

"RIESI"rosso
- colore: rosso rubino piu' o meno intenso con eventuali riflessi granato;
- odore: gradevole, fine, vinoso;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"RIESI"rosato
- colore: rosato piu' o meno intenso;
- odore: gradevole, fine, fruttato, fragrante;
- sapore: delicato, armonico, fresco, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 per mille;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"RIESI"rosso novello
- colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;
- odore:intenso, fruttato,gradevole;
- sapore: fresco,caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20.0 g/l.

"RIESI"bianco
- colore: paglierino piu' o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: gradevole, fine, elegante;
- sapore: armonico, delicato, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

"RIESI"superiore e RIESI superiore riserva
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
- odore: caratteristico, etereo gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, caldo, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol.;
- acidità totale minima: 5.0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

"RIESI"spumante
- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino piu' o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: sapido caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

"RIESI"vendemmia tardiva
- colore: giallo intenso, tendente all'ambrato;
- odore: intenso, persistente, caratteristico;
- sapore: vellutato, armonico, ricco, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,0 % vol.(di cui 8.0% vol. svolto);
- zuccheri residui minimi naturali: 120 gr/l;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 gr/l.

"RIESI"Insolia
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato;
- sapore: secco, armonico con buona persistenza;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,0% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"RIESI"Chardonnay
- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: caratteristico varietale;
- sapore . armonico, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"RIESI"Nero D'Avola
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: pieno moderatamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

"RIESI"Cabernet Sauvignon
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"RIESI"Merlot
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: pieno, gradevole, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

"RIESI"Syrah
- colore: rubino piu' o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, piacevolmente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l .

E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.
In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore o percezione di legno.

Art. 7 (etichettatura, designazione e presentazione)

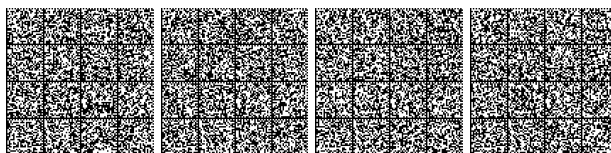
7.1 qualificazioni
Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 località
Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito in conformità al disposto del D.M.22/4/92.

7.3 annata
Nell'etichettatura dei vini recante la menzione "riserva" o la specificazione "superiore" o il riferimento ad una indicazione geografica o toponomastica e, per le tipologie dei vini per i quali è previsto obbligatoriamente un periodo di invecchiamento, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Art. 8 (confezionamento)

I vini di cui all'art.1, immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità inferiore a 3 litri devono essere chiusi esclusivamente con tappo di sughero, ad eccezione delle bottiglie di vetro con capacità inferiore o eguale a 0,375 litri, per i quali è consentita la chiusura a vite.
Per tutti i vini di cui sopra è esclusa la chiusura con tappo a corona.

09A06285

DECRETO 20 maggio 2009.

Conferimento alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Foggia dell'incarico a svolgere le funzioni di controllo previste dal decreto 29 marzo 2007 per le DOC «Cacc'e mmitte di Lucera», «Orta *Nova*», «Rosso di Cerignola» e «San Severo» bianco, rosso o rosato.

IL DIRETTORE GENERALE
DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ E DEI SISTEMI DI QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che modifica i regolamenti (CE) n. 1493/1999, (CE) n. 1782/2003, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 3/2008 ed abroga i regolamenti (CEE) n. 2392/86 e (CE) n. 1493/1999;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni d'origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, recante l'attuazione delle direttive (CE) 89/395 e 86/396 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali del 4 giugno 1997, n. 256, recante norme sulle condizioni per consentire l'attività dei Consorzi volontari di tutela e dei Consigli interprofessionali delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 29 marzo 2007 concernente le disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD), che abroga il decreto ministeriale 29 maggio 2001, il decreto ministeriale 31 luglio 2003 ed il decreto ministeriale 21 marzo 2002;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 luglio 2007 concernente l'approvazione dello schema del piano dei controlli, del prospetto tariffario e determinazione dei criteri per la verifica della rappresentatività della filiera vitivinicola, in applicazione dell'articolo 2, comma 2, del decreto 29 marzo 2007;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 17 luglio 2008 concernente la modifica dello schema di piano dei controlli e del prospetto tariffario di cui al decreto 13 luglio 2007, recante disposizioni applicative dell'articolo 2, comma 2, del decreto ministeriale 29 marzo 2007, relativo alle disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD);

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 13 dicembre 1975 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Cacc'e mmitte di Lucera» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 aprile 1984, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Orta Nova» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Rosso di Cerignola» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 19 aprile 1968 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «San Severo» bianco, rosso o rosato ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la determinazione dirigenziale del 31 luglio 2008 dell'Assessorato Risorse Agroalimentari della Regione Puglia con la quale veniva individuata la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Foggia, quale Organismo di Controllo nei confronti dei v.q.p.r.d. sopra citati;

Considerato che i piani di controllo ed i tariffari presentati dall'Organismo di Controllo sono stati oggetto di valutazione nella riunione tenutasi il 14 novembre 2008 presso l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, con la partecipazione del citato Organismo di Controllo e del rappresentante della Regione Puglia;

Vista la documentazione agli atti dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari inoltrata dalla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Foggia, e il parere favorevole espresso dalla Regione Puglia sui piani di controllo e sui prospetti tariffari nella citata riunione del 14 novembre 2008;

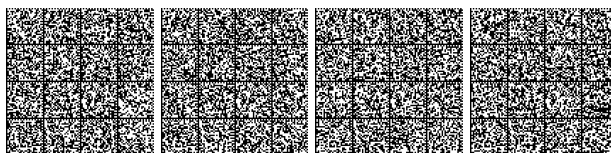
Ritenuto che sussistono i requisiti per procedere all'emanazione del provvedimento di autorizzazione nei confronti della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Foggia istante, ai sensi dell'art. 7 del decreto ministeriale 29 marzo 2007;

Decreta:

Art. 1

1. La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Foggia, con sede in Foggia, Via Dante, 27, è autorizzata ad espletare le funzioni di controllo previste dal decreto ministeriale 29 marzo 2007 per le DOC «Cacc'e mmitte di Lucera», «Orta Nova», «Rosso di Cerignola» e «San Severo» rosso, bianco o rosato nei confronti di tutti i soggetti presenti nella filiera che intendono rivendicare le predette denominazioni di origine.

Art. 2

1. La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Foggia autorizzata, di seguito denominata "Organismo di Controllo autorizzato", dovrà assicurare che, conformemente alle prescrizioni dei piani di controllo approvati, i processi produttivi ed i prodotti certificati nelle predette denominazioni di origine rispondano ai requisiti stabiliti nei relativi disciplinari di produzione approvati con i decreti indicati nelle premesse.

2. Per assicurare le finalità di cui al comma 1:
a) la Regione, gli uffici competenti della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, la Provincia ed i Comuni competenti per il territorio di produzione delle predette denominazioni di origine, ai sensi dell'art. 3 comma 3 del Decreto ministeriale 13 luglio 2007, sono tenuti a mettere a disposizione dell'Organismo di Controllo autorizzato, a titolo gratuito, ogni utile documentazione in formato cartaceo e, ove possibile, in formato elettronico, in particolare gli Albi dei vigneti e i relativi aggiornamenti, le denunce delle uve, le certificazioni d'idoneità agli esami analitici ed organolettici e ogni altra documentazione utile ai fini dell'applicazione dell'attività di controllo;

b) preliminarmente all'avvio degli adempimenti di propria competenza in materia di rivendicazione e di controllo analitico ed organolettico, gli uffici competenti della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, sono tenuti a verificare l'avvenuto pagamento degli oneri relativi all'attività di controllo all'Organismo di Controllo autorizzato da parte dei produttori richiedenti l'attribuzione dell'attestazione delle DOC in questione per le relative partite di uve e di vino, in conformità ai limiti indicati nel prospetto tariffario depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

c) gli uffici competenti della Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura, competente per il territorio di produzione, possono delegare l'Organismo di Controllo autorizzato per le funzioni ad esse attribuite dalla Legge 10 febbraio 1992, n. 164, al rilascio per le predette denominazioni di origine, delle ricevute frazionate delle uve al conduttore che ha presentato la relativa denuncia;

d) le ditte imbottigliatrici devono apporre sulle bottiglie o sugli altri recipienti di capacità non superiore a 60 litri l'indicazione del lotto – ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 – attribuito alla partita certificata dalla ditta imbottigliatrice e comunicato dalla medesima ditta all'Organismo di Controllo autorizzato al momento del conseguimento del parere di conformità, così come indicato nei piani di controllo presentati dall'Organismo di Controllo autorizzato, ai sensi dell'art. 9 comma 4 del decreto ministeriale 29 marzo 2007.

Art. 3

1. L'Organismo di Controllo autorizzato non può modificare la denominazione sociale, il proprio statuto, i propri organi di rappresentanza, i piani di controllo, il sistema tariffario nei confronti delle denominazioni di origine indicate all'articolo 1 comma 1, così come depositati presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, senza il preventivo assenso del Ministero stesso.

2. L'Organismo di Controllo autorizzato comunica ogni variazione concernente il personale ispettivo indicato nella documentazione presentata, la composizione del Comitato di certificazione e dell'organo decidente i ricorsi, nonché l'esercizio di ulteriori attività al fine della valutazione della loro non compatibilità con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio.

3. Il mancato adempimento delle prescrizioni del presente articolo può comportare la revoca dell'autorizzazione concessa.

Art. 4

1. L'Organismo di Controllo autorizzato è sottoposto alla vigilanza esercitata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari - e dalla competente Regione Puglia, ai sensi dell'art. 10 del decreto Ministeriale 29 marzo 2007.

2. L'Organismo di Controllo autorizzato, su delega dei produttori, ha l'onere di fornire agli enti competenti in materia di gestione e vigilanza nel settore delle denominazioni di origine dei vini le dichiarazioni e le comunicazioni previste dalla normativa vigente attinenti l'attività di controllo autorizzata con il presente decreto.

3. L'Organismo di Controllo autorizzato dovrà richiedere ai soggetti immessi nel sistema di controllo l'autodichiarazione delle giacenze delle diverse tipologie di vino v.q.p.r.d. ed atte a divenire v.q.p.r.d. detenute al momento dell'avvio dell'attività di controllo, così come annotato nella contabilità obbligatoria di cantina.

Art. 5

1. La presente autorizzazione comporta l'obbligo per l'Organismo di Controllo autorizzato del rispetto delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospesa o revocata con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora vengano meno i requisiti che ne hanno determinato la concessione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 20 maggio 2009

Il direttore generale: LA TORRE

09A06286

DECRETO 20 maggio 2009.

Modifica al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Reno».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE SI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n.164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTI i decreti di attuazione, finora emanati, dalla predetta legge;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTA la legge 27 marzo 2001, n.122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

VISTO il decreto Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 27 marzo 2001 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale - n° 84 del 10 aprile 2001, concernente modalità per l'aggiornamento per lo schedario vitivinicolo nazionale e per l'iscrizione delle superfici vitate negli albi dei vigneti Docg E Doc e negli elenchi delle vigne Igt e norme aggiuntive;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 1987 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini ""Montuni del Reno"" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

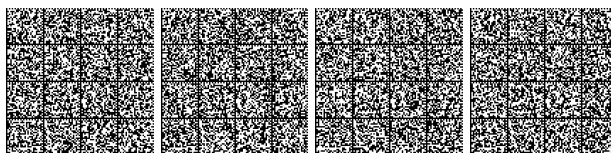
VISTO il Decreto ministeriale 14 febbraio 1997, e successiva integrazione, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di origine controllata dei vini "Reno" in sostituzione delle Denominazione di origine controllata "Montuni del Reno" ed è stato approvato il vigente disciplinare di produzione della citata D.o.c. "Reno";

VISTA la domanda presentata dalla Regione Emilia Romagna, per conto del "Consorzio di Tutela Vini del Reno D.O.C"., intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini "Reno";

VISTO, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della Regione Emilia Romagna;

VISTI il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini "Reno" pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n° 8 del 12 gennaio 2009;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini "Reno" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Reno”, approvato con Decreto ministeriale 14 febbraio 1997, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2009/2010

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2009/2010, i vini con la Denominazione di origine controllata “Reno”, provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo dei vigneti, ma aventi base ampelografica conforme all’annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti organismi territoriali, ai sensi e per gli effetti dell’articolo 15 della Legge 10 febbraio 1992, n° 164, del Decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell’Accordo Stato Regioni e Provincie autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell’iscrizione dei medesimi all’apposito albo.

Articolo 3

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di origine controllata.

Articolo 4

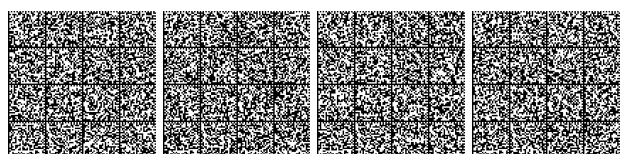
1. A titolo di aggiornamento dell’elenco dei codici previsto dall’articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata “Reno” sono riportati nell’allegata A del presente decreto.

Articolo 5

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con Denominazione di origine controllata “Reno” è tenuto, a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, 20 maggio 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

Annesso

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Reno"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Reno» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Reno" Montuni
- "Reno" Montuni frizzante
- "Reno" Montuni spumante
- "Reno" Pignoletto
- "Reno" Pignoletto frizzante
- "Reno" Pignoletto spumante
- "Reno" Bianco
- "Reno" Bianco frizzante
- "Reno" Bianco spumante

Articolo 2
Base Ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Reno" Montuni, Reno Montuni frizzante, "Reno" Montuni spumante:

Montù: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, presenti in ambito aziendale, a bacca bianca non aromatica, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna, fino a un massimo del 15%;

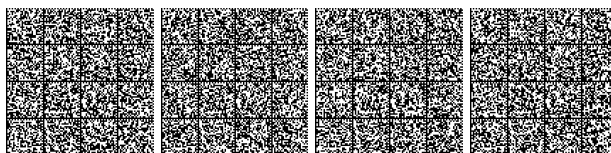
"Reno" Pignoletto, "Reno" Pignoletto frizzante, "Reno" Pignoletto spumante;

Pignoletto: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, presenti in ambito aziendale, a bacca bianca non aromatica, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia fino ad un massimo del 15%;

"Reno" Bianco, "Reno" Bianco frizzante, "Reno" Bianco spumante;

Albana e Trebbiano romagnolo, da soli o congiuntamente: minimo 40%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca bianca non aromatica, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 60%.

Articolo 3
Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "RENO" ricade nelle province di Modena e Bologna e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme, Castelguelfo, Medicina, Ozzano dell'Emilia, Castenaso, Budrio, Granarolo dell' Emilia, Bologna, San Lazzaro di Savena, Bentivoglio, San Giorgio di Piano, San Pietro in Casale, Pieve di Cento, Castelmaggiore, Argelato, Castello d'Argile, Casalecchio di Reno, Calderara di Reno, Sala Bolognese, Zola Predosa, Crespellano, Anzola dell'Emilia, San Giovanni in Persiceto, Sant' Agata Bolognese, Crevalcore e Bazzano, ricadenti nella provincia di Bologna e Ravarino, Nonantola, Castelfranco Emilia, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, ricadenti nella provincia di Modena.
Più precisamente il comprensorio risulta esser così delimitato: partendo dal confine con la provincia di Modena all'altezza della strada provinciale dei Castelli Medioevali (Comune di Bazzano) , si segue la medesima strada fino a Bologna proseguendo per la circonvallazione a sud di Bologna sino all'incrocio con la via Emilia Levante e si prosegue per la stessa sino a Imola. Quindi all'incrocio della via Emilia con la via Selice si prosegue per si prosegue per quest'ultima verso nord sino ad incontrare la via San Vitale, poi si volta a sinistra per Medicina percorrendo la strada statale San Vitale fino all'altezza di via Molina , in località Fantuzza si gira a destra fino ad incontrare via Curiel si percorrono la stessa via Curiel e via Ercolana fino a incontrare via Nuova, si volta a destra per via Dell'Amore seguendo via Guazzaloca e via Campione, poi si gira a sinistra fino ad incontrare la via Canale. Quindi si va a sinistra per quest'ultima via e si prosegue per via del Lavoro, via del Piano, via di Villa Fontana e via Dell'Olmo fino a Budrio. Da Budrio si prosegue per via Martiri Antifascisti , via Giacomo Matteotti, via C. Partengo e via Dritto. Quindi a destra per via Vigoroso, via Riccardina, via Fornace, fino all'incrocio con via Zenone. Si gira a sinistra per via Zenone fino alla località Maddalena di Cazzano, poi a destra per via San Donato fino al confine con il comune di Minerbio. Si segue il confine nord dei comuni di Budrio e Granarolo dell'Emilia fino alla via Ventura, si prosegue per via di Mezzo fino in località San Marino di Bentivoglio. Da quest'ultima località si gira a sinistra per via Canale di Crociali fino al canale Navile. Si prosegue a destra seguendo il Corso del Navile fino al confine sud del comune di San Pietro in Casale. Da questo punto si gira a sinistra seguendo il confine nord dei comuni di Bentivoglio e San Giorgio in Piano fino a incontrare la strada Galliera che da San Giorgio di Piano và a San Pietro in Casale. Si prosegue per la strada Galliera in direzione nord fino all'incrocio con
la circonvallazione di San Pietro in Casale. A questo punto si gira a sinistra per la stessa circonvallazione e via Asia, fino a incontrare il confine comunale di Pieve di Cento. Si volta quindi a sinistra e si segue il confine comunale di Pieve di Cento fino alla confluenza del fiume Reno con il torrente Samoggia. Si percorre via Pioppe fino all'incrocio con la strada statale 255 poi a sinistra per via Calcina quindi per la strada provinciale Mediana di Pianura fino a Crevalcore. Si segue la circonvallazione nord di Crevalcore fino all'incrocio con la strada statale 568, poi si svolta a destra fino al confine con la provincia di Modena. Si segue il confine provinciale verso sud fino a incontrare la linea ferroviaria Nonantola-Crevalcore. Da questo punto si segue, verso ovest, la linea ferroviaria stessa fino al suo incrocio con la strada Ravarino-Carpi in località Caradelle. Si prosegue per quest'ultima strada, passando per la località Rami di Ravarino fino all'incrocio con la via di Mezzo, che si segue procedendo verso sud fino a Nonantola. Da qui si continua per la via Nonantolana fino in prossimità di Navicello, e precisamente fino a incontrare il fiume Panaro in località Cà Simonini. Da Cà Simonini si sale il Panaro fino a incontrare il confine comunale fra i comuni di Savignano e Guiglia, quindi si segue verso est detta linea di confine, fino a incontrare il confine tra le provincie di Modena e Bologna nei pressi di Cà Colomba. Si prosegue poi la delimitazione provinciale verso Nord-Est, fino a incontrare la strada dei Castelli Medioevali nei pressi di Cà Torricella in comune di Bazzano.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

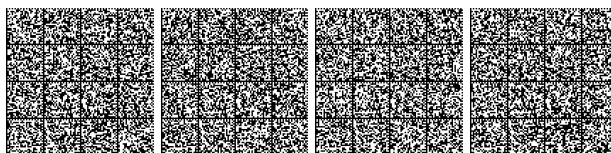
1) Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “RENO” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell’iscrizione all’albo i vigneti di buona esposizione ubicati in terreni di medio impasto tendenti all’argilloso.
2) I sesti d’impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.
La regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinarne effetti negativi sulla caratteristiche delle uve.
4) La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere quella generalmente usata e comunque atta a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini di cui all’art. 1.
3) E’ vietata ogni pratica di forzatura, è consentita l’irrigazione di soccorso.
4) La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono:

Tipologia	Produzione Uva t/ha	Titolo alcol. volum. Naturale minimo% Vol.
“Reno” Montuni	18	10
“Reno” Pignoletto	18	10
“Reno” Bianco	18	10

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata a vite

5) Nelle annate particolarmente favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “RENO” devono essere riportati ai limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. I quantitativi di uve eccedenti, fino al raggiungimento del limite massimo previsto, potranno essere presi in carico per la produzione di vini da tavola.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1) Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l’arrichimento del grado alcolico, la dolcificazione, la spumantizzazione, la frizzantatura, devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito dell’intero territorio delle province di Bologna e Modena.
2) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.
3) E’ consentito l’arricchimento dei mosti e dei vini di cui all’art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme nazionali e comunitarie, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all’Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
4) Le diverse tipologie previste dall’art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

5) Per la presa di spuma della tipologia frizzante deve essere utilizzato esclusivamente mosto, mosto parzialmente fermentato o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti all'Albo della denominazione d'origine, oppure mosto concentrato rettificato
6) Per la presa di spuma della tipologia spumante deve essere utilizzato esclusivamente mosto, mosto parzialmente fermentato o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti all'Albo della denominazione d'origine, oppure mosto concentrato rettificato o saccarosio nei termini previsti dalla vigente legislazione.
7) La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti e frizzanti sono le seguenti:

Tipologia	Resa Uva/Vino	Produzione Max hl di vino ad ha
"Reno" Montuni	70%	126
"Reno" Pignoletto	70%	126
"Reno" Bianco	70%	126

9) Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% , anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

10) Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le I.g.t. di pertinenza nei quali albi o elenchi i vigneti siano iscritti o a vino da tavola

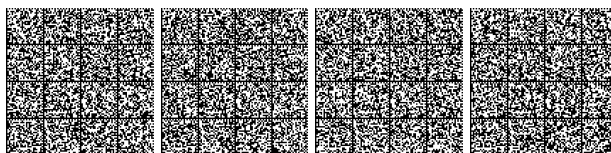
Articolo 6
Caratteristiche al Consumo

I vini di cui all'art. 1 possono essere prodotti nelle versioni secco, abboccato, amabile, dolce e, per i vini frizzanti, nella versione vivace e devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

1) "Reno" Montuni

Colore: giallo paglierino
Odore: gradevole, caratteristico, vinoso
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, di giusto corpo
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.

2) "Reno" Montuni frizzante

Spuma: fine e persistente o vivace
Colore: giallo paglierino
Odore: gradevole, caratteristico, vinoso
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, di giusto corpo
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

3) “Reno” Montuni Spumante

Spuma: fine e persistente
Colore: giallo paglierino
Odore: gradevole, caratteristico, vinoso
Sapore: da secco a dolce, sapido, di giusto corpo
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol
Acidità totale minima: 5,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

4) “Reno” Pignoletto

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli;
Odore: delicato, caratteristico;
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, fine;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

5) “Reno” Pignoletto frizzante

Spuma: fine e persistente o vivace;
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli;
Odore: delicato, caratteristico;
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, fine;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

6) “Reno” Pignoletto spumante

Spuma: fine e persistente
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Odore: delicato, caratteristico
Sapore: da secco a dolce, armonico, fine
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,0 % vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

7) “Reno” Bianco

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: gradevole, delicato;
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, armonico;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

8) “Reno” Bianco frizzante

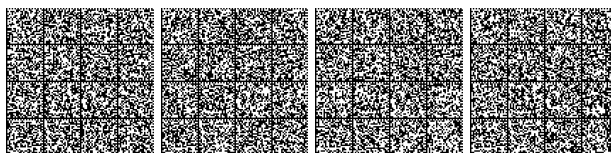
Spuma: fine e persistente o vivace;
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: gradevole, delicato;
Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, armonico;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

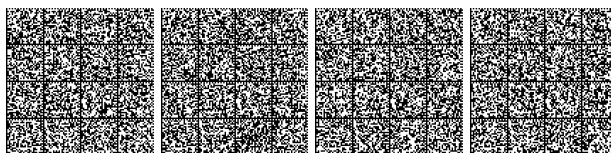
7) “Reno” Bianco spumante:

Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: gradevole, delicato;
Sapore: da secco a dolce, sapido, armonico;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata “Reno” nella tipologia «frizzante» e «spumante» devono essere ottenuti per fermentazione naturale, nel rispetto della normativa vigente e con le caratteristiche del presente articolo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1) Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1 e vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato”, e similari. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
2) Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, dei modi di elaborazione e altre purchè pertinenti ai vini di cui all’art. 1.
3) Il riferimento alle indicazioni geografiche e toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito in conformità al disposto del DM 22.4.92
4) Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell’etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione del vino di origine, salve le norme generali più restrittive.
5) La menzione " vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.
6) L’indicazione della categoria merceologica è facoltativa, è obbligatoria nel caso in cui si possa generare confusione tra le tipologie previste dal disciplinare. L’indicazione della menzione relativa al tenore zuccherino del prodotto per gli spumanti è obbligatoria nei limiti della normativa comunitaria; quella dei vini non spumanti è facoltativa per i tipi secchi o abboccati, è obbligatoria per i tipi amabile o dolci

Articolo 8
Confezionamento

1) I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalle normative vigenti.
2) Per la tappatura dei vini spumanti e frizzanti si applicano le norme vigenti in via generale per i rispettivi settori. Per i vini frizzanti è tuttavia ammessa la chiusura con tappo a fungo ancorato, tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula non superiore a 7 centimetri.
Per gli altri, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
RENO BIANCO	B324	X	888	1	X	X	A	0	X
RENO BIANCO FRIZZANTE	B324	X	888	1	X	X	C	0	X
RENO BIANCO SPUMANTE	B324	X	888	1	X	X	B	0	X
RENO MONTUNI	B324	X	152	1	X	X	A	0	X
RENO MONTUNI VIVACE	B324	X	152	1	V	X	A	0	X
RENO MONTUNI FRIZZANTE	B324	X	152	1	X	X	C	0	X
RENO MONTUNI SPUMANTE	B324	X	152	1	X	X	B	0	X
RENO PIGNOLETTO	B324	X	300	1	X	X	A	0	X
RENO PIGNOLETTO FRIZZANTE	B324	X	300	1	X	X	C	0	X
RENO PIGNOLETTO SPUMANTE	B324	X	300	1	X	X	B	0	X
RENO BIANCO SECCO	B324	X	888	1	X	X	A	0	A
RENO BIANCO SECCO	B324	X	888	1	X	X	A	0	B
RENO BIANCO AMABILE	B324	X	888	1	X	X	A	0	C
RENO BIANCO DOLCE	B324	X	888	1	X	X	A	0	D
RENO MONTUNI SECCO	B324	X	152	1	X	X	A	0	A
RENO MONTUNI ABBOCCATO	B324	X	152	1	X	X	A	0	B
RENO MONTUNI AMABILE	B324	X	152	1	X	X	A	0	C
RENO MONTUNI DOLCE	B324	X	152	1	X	X	A	0	D
RENO PIGNOLETTO SECCO	B324	X	300	1	X	X	A	0	A
RENO PIGNOLETTO ABBOCCATO	B324	X	300	1	X	X	A	0	B
RENO PIGNOLETTO AMABILE	B324	X	300	1	X	X	A	0	C
RENO PIGNOLETTO DOLCE	B324	X	300	1	X	X	A	0	D
RENO BIANCO FRIZZANTE VIVACE	B324	X	888	1	X	X	C	0	X
RENO MONTUNI FRIZZANTE VIVACE	B324	X	152	1	X	X	C	0	X
RENO PIGNOLETTO FRIZZANTE VIVACE	B324	X	300	1	X	X	C	0	X

09A06287

DECRETO 21 maggio 2009.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Fagiolo Cuneo» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 5, comma 6, del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adattamento;

VISTO l'articolo 10, comma 2 del decreto 21 maggio 2007, relativo alla procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP, ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio per la valorizzazione del Fagiolo Cuneo, con sede in Cuneo, Piazza Foro Boario n. 18, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione *Fagiolo Cuneo*, ai sensi dell'articolo 5 del citato regolamento 510/2006;

VISTA la nota protocollo n. 7570 del 14 maggio 2009 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento comunitario, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione, unitamente alla documentazione pervenuta a sostegno della stessa;

VISTA l'istanza con la quale il Consorzio per la valorizzazione del Fagiolo Cuneo, ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'articolo 5, comma 6 del predetto Regolamento (CE) 510/2006, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata istanza della indicazione geografica protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

CONSIDERATO che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'articolo l'articolo 5, comma 6, del citato Regolamento (CE) n. 510/2006;

RITENUTO di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione *Fagiolo Cuneo*, in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della indicazione geografica protetta;

RITENUTO di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dal Consorzio per la valorizzazione del Fagiolo Cuneo, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione *Fagiolo Cuneo*, secondo il disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.;

D E C R E T A:

Articolo 1

E’ accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell’articolo 5, comma 6, del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006, alla denominazione *Fagiolo Cuneo*.

Articolo 2

La denominazione *Fagiolo Cuneo* è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all’indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Articolo 3

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione *Fagiolo Cuneo*, come indicazione geografica protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all’articolo 1.

Articolo 4

1. La protezione transitoria di cui all’articolo 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell’organismo comunitario.
2. La protezione transitoria decadrà qualora entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto, non sarà approvato il relativo piano dei controlli, così come previsto dal comma 2, dell’articolo 10 del decreto 21 maggio 2007.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 maggio 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A06288

DECRETO 21 maggio 2009.

Modifica del decreto 23 febbraio 2006, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Farina di Castagne della Lunigiana» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 23 febbraio 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 58 del 10 marzo 2006 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione <<*Farina di Castagne della Lunigiana*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta;

VISTA la nota dell'11 maggio 2009, numero di protocollo 7336, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso il disciplinare di produzione della denominazione <<*Farina di Castagne della Lunigiana*>> modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE che annulla e sostituisce quella precedentemente trasmessa con la nota del 22 febbraio 2006 numero di protocollo 61407;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE e trasmesso al competente organo comunitario con la citata nota dell'11 maggio 2009, numero di protocollo 7336;

D E C R E T A:

Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 23 febbraio 2006 alla denominazione <<*Farina di Castagne della Lunigiana*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organo comunitario con nota dell'11 maggio 2009, numero di protocollo 7336 e consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 maggio 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

09A06289

DECRETO 21 maggio 2009.

Conferimento al Consorzio di tutela vini Piceni dell'incarico a svolgere le funzioni di controllo previste dal decreto 29 marzo 2007 per le DOC «Falerio» o «Falerio dei Colli Ascolani», «Offida» e «Rosso Piceno».

IL DIRETTORE GENERALE
DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ E DEI SISTEMI DI QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che modifica i regolamenti (CE) n. 1493/1999, (CE) n. 1782/2003, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 3/2008 ed abroga i regolamenti (CEE) n. 2392/86 e (CE) n. 1493/1999;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni d'origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, recante l'attuazione delle direttive (CE) 89/395 e 86/396 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali del 4 giugno 1997, n. 256, recante norme sulle condizioni per consentire l'attività dei Consorzi volontari di tutela e dei Consigli interprofessionali delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 29 marzo 2007 concernente le disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD), che abroga il decreto ministeriale 29 maggio 2001, il decreto ministeriale 31 luglio 2003 ed il decreto ministeriale 21 marzo 2002;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 luglio 2007 concernente l'approvazione dello schema del piano dei controlli, del prospetto tariffario e determinazione dei criteri per la verifica della rappresentatività della filiera vitivinicola, in applicazione dell'articolo 2, comma 2, del decreto 29 marzo 2007;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 17 luglio 2008 concernente la modifica dello schema di piano dei controlli e del prospetto tariffario di cui al decreto 13 luglio 2007, recante disposizioni applicative dell'articolo 2, comma 2, del decreto ministeriale 29 marzo 2007, relativo alle disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD);

Visto il decreto ministeriale 5 settembre 1997 e successive modifiche ed integrazioni con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Falerio» o «Falerio dei Colli Ascolani» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 23 maggio 2001 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Offida» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 22 settembre 1997 e successive modifiche ed integrazioni con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Piceno» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la nota prot. n. 0668255 del 26 novembre 2008 della Regione Marche Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca – Posizione di Funzione Competitività e Sviluppo dell'Impresa Agricola con la quale veniva individuato il Consorzio di tutela vini Piceni con sede in Frazione Centobuchi via 81^ Strada Monteprandone (AP), quale Organismo di Controllo nei confronti dei v.q.p.r.d. sopra citati;

Considerato che il piano di controllo ed il tariffario presentato dall'Organismo di Controllo sono stati oggetto di valutazione nella riunione tenutasi il 18 febbraio 2009 presso l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, con la partecipazione del citato Organismo di Controllo e della Regione Marche;

Vista la documentazione agli atti dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari inoltrata dal Consorzio di tutela vini Piceni e il parere favorevole espresso dalla Regione Marche sul piano dei controlli e sul prospetto tariffario nella citata riunione del 18 febbraio 2009;

Ritenuto che sussistono i requisiti per procedere all'emanazione del provvedimento di autorizzazione nei confronti del Consorzio di tutela vini Piceni istante, ai sensi dell'art. 7 del decreto ministeriale 29 marzo 2007;

Decreta:

Art. 1

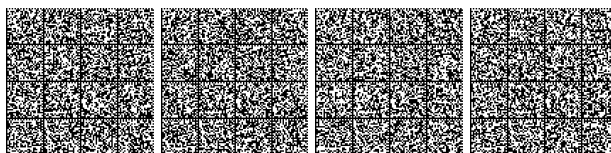
1. Il Consorzio di tutela vini Piceni con sede in Frazione Centobuchi via 81^ Strada Monteprandone (AP), è autorizzato ad espletare le funzioni di controllo previste dal decreto ministeriale 29 marzo 2007 per le DOC «Falerio» o «Falerio dei Colli Ascolani», «Offida» e «Rosso Piceno», nei confronti di tutti i soggetti presenti nella filiera che intendono rivendicare le predette denominazioni di origine.

Art. 2

1. Il Consorzio di tutela vini Piceni autorizzato, di seguito denominato "Organismo di Controllo autorizzato", dovrà assicurare che, conformemente alle prescrizioni dei piani di controllo approvati, i processi produttivi ed i prodotti certificati nella predette denominazioni di origine rispondano ai requisiti stabiliti nei relativi disciplinari di produzione approvati con i decreti indicati nelle premesse.

2. Per assicurare le finalità di cui al comma 1:
a) la Regione, le Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, le Province ed i Comuni competenti per il territorio di produzione della predetta denominazione di origine, ai sensi dell'art. 3 comma 3 del Decreto Ministeriale 13 luglio 2007, sono tenuti a mettere a disposizione dell'Organismo di Controllo autorizzato, a titolo gratuito, ogni utile documentazione in formato cartaceo e, ove possibile, in formato elettronico, in particolare gli Albi dei vigneti e i relativi aggiornamenti, le denunce delle uve, le certificazioni d'idoneità agli esami analitici ed organolettici, ogni altra documentazione utile ai fini dell'applicazione dell'attività di controllo;

b) preliminarmente all'avvio degli adempimenti di propria competenza in materia di rivendicazione e di controllo analitico ed organolettico, le Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per il territorio di produzione sono tenute a verificare l'avvenuto pagamento all'Organismo di Controllo autorizzato degli oneri relativi all'attività di controllo da parte dei produttori richiedenti l'attribuzione dell'attestazione della DOCG e delle DOC in questione per le relative partite di uve e di vino, in conformità ai limiti indicati nel prospetto tariffario depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

c) le Camere di Commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per il territorio di produzione possono delegare l'Organismo di Controllo autorizzato per le funzioni ad esse attribuite dalla Legge 10 febbraio 1992, n. 164, al rilascio, per le predette denominazione di origine, delle ricevute frazionate delle uve al conduttore che ha presentato la relativa denuncia;

d) per le DOC indicate all'rt. 1 comma 1, le ditte imbottigliatrici devono apporre sulle bottiglie o sugli altri recipienti di capacità non superiore a 60 litri l'indicazione del lotto – ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 – attribuito alla partita certificata dalla ditta imbottigliatrice e comunicato dalla medesima ditta all'Organismo di Controllo autorizzato al momento del conseguimento del parere di conformità, così come indicato nei piani di controllo presentati dall'Organismo di Controllo medesimo, ai sensi dell'art. 9 comma 4 del decreto ministeriale 29 marzo 2007.

Art. 3

1. L'Organismo di Controllo autorizzato non può modificare la denominazione sociale, il proprio statuto, i propri organi di rappresentanza, i piani di controllo, il sistema tariffario nei confronti delle denominazioni di origine indicata all'articolo 1 comma 1, così come depositati presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, senza il preventivo assenso del Ministero stesso.

2. L'Organismo di Controllo autorizzato comunica ogni variazione concernente il personale ispettivo indicato nella documentazione presentata, la composizione del Comitato di certificazione e dell'organo decidente i ricorsi, nonché l'esercizio di ulteriori attività al fine della valutazione della loro non compatibilità con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio.

3. Il mancato adempimento delle prescrizioni del presente articolo può comportare la revoca dell'autorizzazione concessa.

Art. 4

1. L'Organismo di Controllo autorizzato è sottoposto alla vigilanza esercitata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari - e dalla competente Regione Marche, ai sensi dell'art. 10 del decreto Ministeriale 29 marzo 2007.

2. L'Organismo di Controllo autorizzato, su delega dei produttori, ha l'onere di fornire agli enti competenti in materia di gestione e vigilanza nel settore delle denominazioni di origine dei vini le dichiarazioni e le comunicazioni previste dalla normativa vigente attinenti l'attività di controllo autorizzata con il presente decreto.

3. L'Organismo di Controllo autorizzato dovrà richiedere ai soggetti immessi nel sistema di controllo l'autodichiarazione delle giacenze delle diverse tipologie di vino v.q.p.r.d. ed atte a divenire v.q.p.r.d. detenute al momento dell'avvio dell'attività di controllo, così come annotato nella contabilità obbligatoria di cantina.

Art. 5

1. La presente autorizzazione comporta l'obbligo per l'Organismo di Controllo autorizzato del rispetto delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospesa o revocata con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora vengano meno i requisiti che ne hanno determinato la concessione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 21 maggio 2009

Il direttore generale: LA TORRE

09A06290

DECRETO 21 maggio 2009.

Adeguamento dell'incarico a svolgere le funzioni di controllo previste dal decreto 29 marzo 2007 al Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC per la DOCG «Bardolino Superiore» e la DOC «Bardolino».

IL DIRETTORE GENERALE
DEL CONTROLLO DELLA QUALITÀ E DEI SISTEMI DI QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che modifica i regolamenti (CE) n. 1493/1999, (CE) n. 1782/2003, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 3/2008 ed abroga i regolamenti (CEE) n. 2392/86 e (CE) n. 1493/1999;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni d'origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, recante l'attuazione delle direttive (CE) 89/395 e 86/396 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali del 4 giugno 1997, n. 256, recante norme sulle condizioni per consentire l'attività dei Consorzi volontari di tutela e dei Consigli interprofessionali delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 29 marzo 2007 concernente le disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD), che abroga il decreto ministeriale 29 maggio 2001, il decreto ministeriale 31 luglio 2003 ed il decreto ministeriale 21 marzo 2002;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 luglio 2007 concernente l'approvazione dello schema del piano dei controlli, del prospetto tariffario e determinazione dei criteri per la verifica della rappresentatività della filiera vitivinicola, in applicazione dell'articolo 2, comma 2, del decreto 29 marzo 2007;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 17 luglio 2008 concernente la modifica dello schema di piano dei controlli e del prospetto tariffario di cui al decreto 13 luglio 2007, recante disposizioni applicative dell'articolo 2, comma 2, del decreto ministeriale 29 marzo 2007, relativo alle disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD);

Visto il decreto ministeriale 1 agosto 2001 e successive modifiche con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Bardolino Superiore» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 26 giugno 2001 e successive modifiche con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Bardolino» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale prot. n. 60151 del 09 gennaio 2004 con il quale veniva conferito al Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC l'incarico a svolgere le funzioni di controllo previste dal decreto ministeriale 29 maggio 2001, per la DOCG «Bardolino Superiore»;

Visto il decreto ministeriale prot. n. 60154 del 09 gennaio 2004 con il quale veniva conferito al Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC l'incarico a svolgere le funzioni di controllo previste dal decreto ministeriale 29 maggio 2001, per la DOC «Bardolino»;

Vista la nota prot. 4384 del 01 agosto 2008 con la quale il Dipartimento delle politiche di sviluppo economico e rurale - Direzione generale per lo sviluppo agroalimentare, per la qualità e per la tutela del consumatore, ha prorogato sino alla data del 30 settembre 2008 la presentazione delle istanze di adeguamento del piano di controllo e del prospetto tariffario prevista dall'art. 11 comma 3 del decreto 29 marzo 2007;

Vista la richiesta di adeguamento del piano di controllo e del tariffario presentata dal Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC, prot. n. 9675 del 30 settembre 2008, ai sensi dell'art. 11 comma 3 del decreto ministeriale 29 marzo 2007;

Considerato che i piani di controllo ed i tariffari presentati dal Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC sono stati oggetto di valutazione nella riunione tenutasi il 11 novembre 2008 presso l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, con la partecipazione del citato Consorzio e della Regione Veneto;

Vista la documentazione agli atti dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari inoltrata dal Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC e il parere favorevole espresso dalla Regione Veneto sul piano dei controlli e sul prospetto tariffario discussi nella citata riunione del 11 novembre 2008;

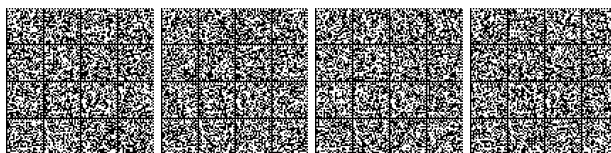
Ritenuto che sussistono i requisiti per procedere all'emanazione del provvedimento di autorizzazione nei confronti del Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC istante, ai sensi dell'art. 11 comma 3 del decreto ministeriale 29 marzo 2007;

Decreta:

Art. 1

1. Il Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC con sede in Bardolino (VR), Piazza Matteotti, 8, è autorizzato ad espletare le funzioni di controllo previste dal decreto ministeriale 29 marzo 2007 per la DOCG «Bardolino Superiore» e per la DOC «Bardolino», nei confronti di tutti i soggetti presenti nella filiera che intendono rivendicare le predette denominazioni di origine.

Art. 2

1. Il Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC autorizzato, di seguito denominato "Organismo di Controllo autorizzato", dovrà assicurare che, conformemente alle prescrizioni dei piani di controllo approvati, i processi produttivi ed i prodotti certificati nelle predette denominazioni di origine rispondano ai requisiti stabiliti nei relativi disciplinari di produzione approvati con i decreti indicati nelle premesse.

2. Per assicurare le finalità di cui al comma 1:
a) la Regione, la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, la Provincia ed i Comuni competenti per il territorio di produzione delle predette denominazioni di origine, ai sensi dell'art. 3 comma 3 del Decreto Ministeriale 13 luglio 2007, sono tenuti a mettere a disposizione dell'Organismo di Controllo autorizzato, a titolo gratuito, ogni utile documentazione in formato cartaceo e, ove possibile, in formato elettronico, in particolare gli Albi dei vigneti e i relativi aggiornamenti, le denunce delle uve, le certificazioni d'idoneità agli esami analitici ed organolettici, ogni altra documentazione utile ai fini dell'applicazione dell'attività di controllo;

b) preliminarmente all'avvio degli adempimenti di propria competenza in materia di rivendicazione e di controllo analitico ed organolettico, la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per il territorio di produzione è tenuta a verificare l'avvenuto pagamento all'Organismo di Controllo autorizzato degli oneri relativi all'attività di controllo da parte dei produttori richiedenti l'attribuzione dell'attestazione della DOCG e della DOC in questione per le relative partite di uve e di vino, in conformità ai limiti indicati nel prospetto tariffario depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

c) la Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per il territorio di produzione può delegare l'Organismo di Controllo autorizzato per le funzioni ad essa attribuite dalla Legge 10 febbraio 1992, n. 164, al rilascio, per le predette denominazioni di origine, delle ricevute frazionate delle uve al conduttore che ha presentato la relativa denuncia;

d) per la DOC indicata all'articolo 1 comma 1, le ditte imbottigliatrici devono apporre sulle bottiglie o sugli altri recipienti di capacità non superiore a 60 litri l'indicazione del lotto – ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 – attribuito alla partita certificata dalla ditta imbottigliatrice e comunicato dalla medesima ditta all'Organismo di Controllo autorizzato al momento del conseguimento del parere di conformità, così come indicato nel piano di controllo presentato dall'Organismo di Controllo autorizzato, ai sensi dell'art. 9 comma 4 del decreto ministeriale 29 marzo 2007.

Art. 3

1. L'Organismo di Controllo autorizzato non può modificare la denominazione sociale, il proprio statuto, i propri organi di rappresentanza, i piani di controllo, il sistema tariffario nei confronti della denominazione di origine indicata all'articolo 1 comma 1, così come depositati presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, senza il preventivo assenso del Ministero stesso.

2. L'Organismo di Controllo autorizzato comunica ogni variazione concernente il personale ispettivo indicato nella documentazione presentata, la composizione del Comitato di certificazione e dell'organo decidente i ricorsi, nonché l'esercizio di ulteriori attività al fine della valutazione della loro non compatibilità con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio.

3. Il mancato adempimento delle prescrizioni del presente articolo può comportare la revoca dell'autorizzazione concessa.

Art. 4

1. L'Organismo di Controllo autorizzato è sottoposto alla vigilanza esercitata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari - e dalla competente Regione Veneto, ai sensi dell'art. 10 del decreto Ministeriale 29 marzo 2007.

2. L'Organismo di Controllo autorizzato, su delega dei produttori, ha l'onere di fornire agli enti competenti in materia di gestione e vigilanza nel settore delle denominazioni di origine dei vini le dichiarazioni e le comunicazioni previste dalla normativa vigente attinenti l'attività di controllo autorizzata con il presente decreto.

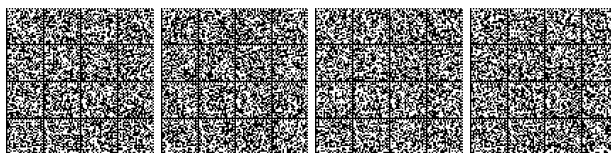
Art. 5

1. La presente autorizzazione comporta l'obbligo per l'Organismo di Controllo autorizzato del rispetto delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospesa o revocata con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali qualora vengano meno i requisiti che ne hanno determinato la concessione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 21 maggio 2009

Il direttore generale: LA TORRE

09A06291

DECRETO 25 maggio 2009.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n.164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTI i decreti di attuazione, finora emanati, dalla predetta legge;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTA la legge 27 marzo 2001, n.122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

VISTO il decreto Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 27 marzo 2001 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale - n° 84 del 10 aprile 2001, concernente modalità per l'aggiornamento per lo schedario vitivinicolo nazionale e per l'iscrizione delle superfici vitate negli albi dei vigneti Docg e Doc e negli elenchi delle vigne Igt e norme aggiuntive;

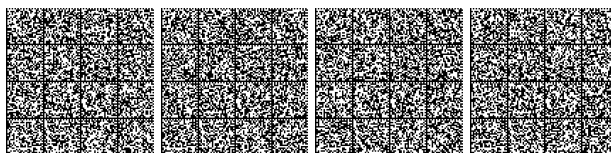
VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1971, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Reggiano" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

VISTA la domanda del Consorzio per la tutela dei vini "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa", pervenuta in data 15.07.2008, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Reggiano";

VISTO, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della Regione Emilia Romagna;

VISTI il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini "Reggiano" espresso in data 10 febbraio 2009 e pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n° 74 del 30 marzo 2009;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini "Reggiano" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Reggiano”, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1971 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2009/2010

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2009/2010, i vini con la Denominazione di origine controllata “Reggiano”, provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo dei vigneti, ma aventi base ampelografica conforme all’annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti organismi territoriali, ai sensi e per gli effetti dell’articolo 15 della Legge 10 febbraio 1992, n° 164, del Decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell’Accordo Stato Regioni e Provincie autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell’iscrizione dei medesimi all’apposito albo.

Articolo 3

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di origine controllata.

Articolo 4

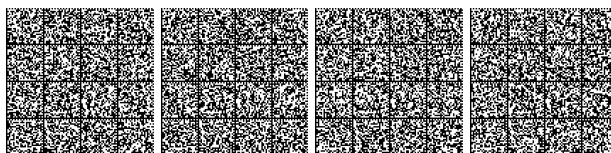
1. A titolo di aggiornamento dell’elenco dei codici previsto dall’articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata “Reggiano” sono riportati nell’allegato A del presente decreto.

Articolo 5

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con Denominazione di origine controllata “Reggiano” è tenuto, a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, 25 maggio 2009

Il Capo Dipartimento: NEZZO

Annesso

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei Vini "Reggiano"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Reggiano» è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Reggiano» Lambrusco (anche frizzante e spumante);
«Reggiano» Lambrusco Salamino (anche frizzante);
«Reggiano» Rosso (anche frizzante);
«Reggiano» bianco spumante;
«Reggiano» Lambrusco novello (anche frizzante);
«Reggiano» Rosso novello.

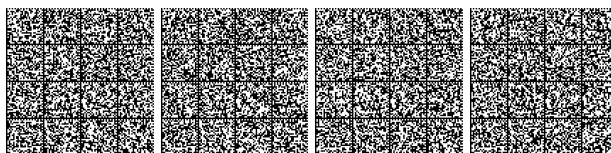
Art. 2.

La denominazione di origine controllata «Reggiano», seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

«Reggiano» Lambrusco (anche nelle tipologie frizzante, spumante e novello):
Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva, Lambrusco Barghi, congiuntamente o disgiuntamente, in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo Gentile, Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina.

«Reggiano» Lambrusco Salamino (anche nella tipologia frizzante):
Lambrusco Salamino in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara e Malbo Gentile.

«Reggiano» Rosso (anche nella tipologia frizzante e novello):
Ancellotta dal 50% al 60%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara, Malbo Gentile, Lambrusco Maestri, Lambrusco Grasparossa, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Marzemino, Lambrusco Oliva, Lambrusco Viadanese, Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina**.**

«Reggiano» bianco spumante:
Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco di Sorbara e Malbo Gentile congiuntamente o disgiuntamente per il 100%. Le uve a bacca rossa devono essere vinificate in bianco.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione di vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio-Emilia con l'esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poviglio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti e Baiso.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» rosso devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbrico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d'Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande Albinea, Quattro Castella e Scandiano. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco Salamino devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla e Novellara.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» bianco spumante devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

Art. 4.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

«Reggiano» Lambrusco 9,50% vol;
«Reggiano» Lambrusco novello 9,50% vol;
«Reggiano» Lambrusco spumante 9,50% vol;
«Reggiano» Rosso 9,50% vol;
«Reggiano» Rosso novello 9,50% vol;
«Reggiano» Lambrusco Salamino 9,50% vol;
«Reggiano» Bianco spumante 9,50% vol.

Tuttavia, nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli la Regione Emilia Romagna con proprio provvedimento potrà stabilire, di anno in anno, prima della vendemmia, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve inferiore di mezzo grado a quello stabilito nel precedente comma.

Art. 5.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Reggiano» devono essere atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'. Negli impianti che verranno realizzati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, le forme di allevamento ammesse sono quelle a filare con parete produttiva singola e a filare con parete produttiva sdoppiata. Per i sistemi a filare con parete produttiva singola la densita' di piantagione, per i nuovi impianti, non potra' essere inferiore a 1.600 viti per ettaro. Per i sistemi a filare con parete produttiva sdoppiata la densita' di piantagione, per i nuovi impianti, non potra' essere inferiore a 2.000 viti per ettaro.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso. Ferme restando le caratteristiche delle uve, la resa massima di uva per ettaro ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano» non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:

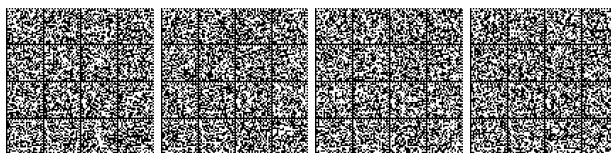
«Reggiano» Lambrusco 18 ton. per Ha;
«Reggiano» Lambrusco novello 18 ton. per Ha;
«Reggiano» Lambrusco spumante 18 ton. per Ha;
«Reggiano» Rosso 18 ton. per Ha;
«Reggiano» Rosso novello 18 ton. per Ha;
«Reggiano» Lambrusco Salamino 18 ton. per Ha;
«Reggiano» Bianco spumante 18 ton. per Ha.

La resa, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovra' essere riportata a detti limiti, purche' la produzione globale del vigneto non superi di oltre il 20% i limiti medesimi. Qualora la resa di uva per Ha superi il limite stabilito del 20% in piu' l'intera produzione non potra' rivendicare la denominazione di origine controllata.
La resa massima di vino per la produzione dei vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva - vino superi detto limite, ma non il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata di tutto il prodotto.

Art. 6.

La denominazione di origine controllata "Reggiano" Lambrusco e "Reggiano" bianco spumante puo' essere utilizzata per produrre vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo di fermentazione in autoclave o in bottiglia in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.

Art. 7.

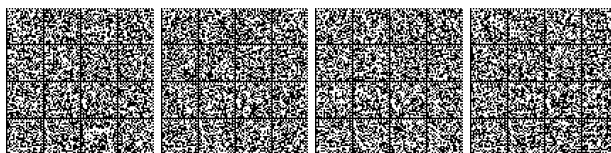
Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia, dell'eventuale invecchiamento in botti di legno, per le tipologie previste, e della spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Reggio Emilia.
E' facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Parma, Mantova e Modena a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare e producano tradizionalmente i vini in questione utilizzando mosti o vini

provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti in uso nel territorio stesso.
Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti Reggiano Doc nelle immediate vicinanze dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.
La dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo atte alla produzione di vini a d.o.c. «Reggiano» prodotti nelle zone delimitate dal precedente art. 3 o con mosto concentrato rettificato. L'arricchimento, quando consentito, puo' essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varieta' previste dal presente disciplinare e iscritte all'albo, o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite. Il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a d.o.c. «Reggiano» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantita' di vino d.o.c. Reggiano». La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini a d.o.c. «Reggiano» o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti. Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Le tipologie «novello» devono essere ottenute con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

Art. 8.

I vini di cui all'art. 2, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Reggiano» Lambrusco:
colore: rosato piu' o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato piu' o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco novello:
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco novello frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile e dolce,armonico, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco Salamino:
colore: rosato o rosso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco Salamino frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato o rosso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Rosso:
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
e' consentito l'invecchiamento anche in botti di legno.

«Reggiano» Rosso frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Rosso novello:
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

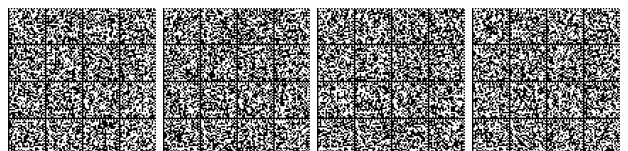
«Reggiano» bianco spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: bianco con leggera tendenza al paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido,secco,abboccato, amabile e dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidita' totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Per le tipologie in cui è ammesso l'affinamento in botti di legno, può rilevarsi sentore di legno. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare, con proprio decreto, i valori dei limiti minimi riferiti all'estratto non riduttore minimo e all'acidita' totale minima.

Art. 9.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano» è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Le indicazioni tendenti a specificare l'attivita' agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Art. 10.

I vini a denominazione di origine controllata «Reggiano», previsti dal presente disciplinare, se confezionati in recipienti di capacita' fino a 5 litri possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro chiuse con qualsiasi chiusura compreso il tappo a fungo tradizionalmente usato nella zona, eccetto il tappo a corona. Le bottiglie di capacita' inferiore a 0,500 litri potranno utilizzare anche il tappo a corona.

Allegato A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	
REGGIANO BIANCO SPUMANTE	B310	X	999	1	X	X	B	0	X	
REGGIANO LAMBRUSCO	B310	X	LAM	2	X	X	A	0	X	
REGGIANO LAMBRUSCO FRIZZANTE	B310	X	LAM	2	X	X	C	0	X	
REGGIANO LAMBRUSCO NOVELLO	B310	X	LAM	2	C	X	A	0	X	
REGGIANO LAMBRUSCO NOVELLO FRIZZANTE	B310	X	LAM	2	C	X	C	0	X	
REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE	B310	X	LAM	2	X	X	B	0	X	*Nuovo*
REGGIANO LAMBRUSCO SALAMINO	B310	X	120	2	X	X	A	0	X	
REGGIANO LAMBRUSCO SALAMINO FRIZZANTE	B310	X	120	2	X	X	C	0	X	
REGGIANO ROSSO	B310	X	999	2	X	X	A	0	X	
REGGIANO ROSSO FRIZZANTE	B310	X	999	2	X	X	C	0	X	
REGGIANO ROSSO NOVELLO	B310	X	999	2	C	X	A	0	X	*Nuovo*

09A06312

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

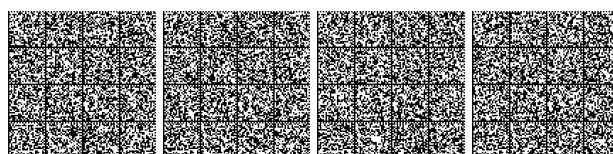
Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini».

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164;

ESAMINATA la domanda presentata dal Consiglio interprofessionale vini Doc "Colli di Rimini", intesa ad ottenere la modifica al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata **<COLLI DI RIMINI >**;

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna;

HA ESPRESSO nel corso della riunione del 6 maggio 2009, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso alla presente.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica, in conformità con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica n° 642/1972 e successive modifiche ed integrazioni, dovranno pervenire al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

ALLEGATO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “COLLI DI RIMINI”.

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

"Colli di Rimini" rosso;

"Colli di Rimini" bianco;

"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva);

"Colli di Rimini" Biancame;

"Colli di Rimini" Rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito);

Colli di Rimini” Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva);

Articolo 2
Base ampelografia

La denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", accompagnata facoltativamente dal riferimento ai colori rosso e bianco, ed obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Colli di Rimini" Rosso:
vitigno Sangiovese n.: dal 60% al 75%;
vitigno Cabernet Sauvignon n.: dal 15% al 25%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Merlot n., Barbera n., Montepulciano n., Ciliegiolo n., Terrano n., Ancellotta n.,fino ad un massimo del 25%;

"Colli di Rimini" Bianco:
vitigno Trebbiano romagnolo b.: dal 50% al 70%;
vitigni Biancame b. e Mostosa b., da soli o congiuntamente: dal 30% al 50%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, presenti nell’ambito aziendale, fino ad un massimo del 20%, di cui un massimo del 5% di vitigni a bacca bianca aromatici.

"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva):
vitigno Cabernet Sauvignon n.: minimo 85%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.

"Colli di Rimini" Biancame:
Biancame b.: minimo 85%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni,
presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Pignoletto b., Chardonnay b., Riesling italico b., Sauvignon b., Pinot bianco b., Muller Thurgau b. fino ad un massimo del 15%.
"Colli di Rimini" Rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito);
Pignoletto b.: minimo 85%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni,
presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Biancame b., Mostosa b., Trebbiano romagnolo b.,fino ad un massimo del 15%.

“Colli di Rimini” Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva):
vitigno Sangiovese n.: minimo 85%.
Inoltre possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve del vino a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", si colloca all’interno della provincia di Rimini e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Coriano, Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Monte Gridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Clemente, Torriana e Verucchio. Comprende, inoltre, parte del territorio amministrativo dei comuni di Cattolica, Misano Adriatico, S. Giovanni in Marignano, Riccione, Rimini e Santarcangelo di Romagna, con limite a valle così definito:

comune di Cattolica: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" (nel tratto urbano denominato anche via Garibaldi); comune di Misano Adriatico: dalla strada statale n. 16 "Adriatica"; comune di San Giovanni in Marignano: dalla strada statale n. 16 "Adriatica";comune di Riccione: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" compreso il tratto di via Circonvallazione;comune di Rimini: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" fino all'imbocco della Nuova Circonvallazione che segue fino all'incrocio con la strada statale n. 9 "Emilia"; quindi lungo questa in direzione Santarcangelo fino al cavalcavia dell'Autostrada A-14; segue poi il tracciato autostradale in direzione S. Giustina immettendosi poi in via Longiano, quindi in via Antica Emilia fino a riprendere in località S. Giustina la strada statale n. 9 "Emilia"; segue quindi questa fino al confine con il comune di Santarcangelo; comune di Santarcangelo di Romagna: dal confine con il comune di Rimini segue la strada statale n. 9 Emilia" fino all'abitato di Santarcangelo, quindi via Braschi (tratto urbano della via Emilia) poi ancora lungo la strada statale n. 9 fino al confine provinciale.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia
deve essere il seguente:
Rosso 11,5%;
Bianco 11,0%;
Cabernet Sauvignon 11,5%
Biancame 10,5%
Rebola 11,5%;
Sangiovese 11,5 %
Sangiovese Superiore 12,5%
Sangiovese riserva 12,5%

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei
vini "Colli di Rimini" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari ed i terrazzi fluviali a tessitura limoso/argillosa su substrato ghiaioso o ricchi di scheletro.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.
E' esclusa ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell' invaiatura.
La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Colli di Rimini" non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:
Rosso t/ha 11,0
Bianco t/ha 12,0
Cabernet Sauvignon t/ha 11,0
Biancame t/ha 12,0
Rebola t/ha 11,0
Sangiovese t/ha 11,0

La tolleranza massima di detti limiti di resa è del 20%, oltre tale valore tutta la produzione decade della denominazione.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti di resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.
La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, limiti di produzione di uva per ettaro inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni d'origine dei vini.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della provincia di Rimini. La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dallo stesso vitigno.

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti all'Albo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata “Colli di Rimini” deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla d.o.c. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia Rébola passito non dovrà essere superiore al 50%.
. Il vino "Colli di Rimini" Rébola tipo Passito, dovrà essere ottenuto da appassimento delle uve che assicuri alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori di 280 grammi per litro. Detto appassimento può avvenire su graticci, in locali termo condizionati o con ventilazione forzata.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini "Colli di Rimini" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli di Rimini" Rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: ampio e caratteristico;
sapore: asciutto di corpo pieno, talvolta leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 20,0 g\l.

“Colli di Rimini" Bianco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, dal fruttato al floreale;
sapore: asciutto, sapido e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15 g\l.

"Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino, talvolta carico;
odore: caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo;
sapore: asciutto, pieno, armonico, talvolta lievemente tannico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20 g\l.

"Colli di Rimini" Biancame:
colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, talvolta con note floreali;
sapore asciutto, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 15 g\l.

"Colli di Rimini" Rébola:
(tipo secco):
colore: dal paglierino chiaro al lievemente dorato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: asciutto, armonico, di caratteristica morbidezza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 17 g\l.
"Colli di Rimini" Rébola amabile
colore: dal paglierino all'ambrato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: amabile, armonico, particolarmente morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
zuccheri riduttori: da 12 a 45 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g\l.

"Colli di Rimini" Rébola dolce
colore: dal paglierino all'ambrato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: dolce, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
zuccheri riduttori: da 50 ad 80 grammi per litro;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 16 g\l.

"Colli di Rimini" Rébola passito
colore: dal giallo dorato all'ambrato;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: dolce e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% Vol;
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,5% Vol;
zuccheri riduttori: minimo 50 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 19 g\l.

"Colli di Rimini" Sangiovese:
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato, talvolta floreale;
sapore: secco, armonico, talvolta anche un po' tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 20 g/l.

"Colli di Rimini" Sangiovese Superiore
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato, intenso, talvolta floreale;
sapore: secco, armonico, talvolta anche un po' tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Colli di Rimini" Sangiovese riserva:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso con profumo delicato, intenso, talvolta floreale;
sapore: secco, armonico, talvolta anche un po' tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato l'affinamento in fusti di legno, può rilevarsi un sentore di legno.

Articolo 7

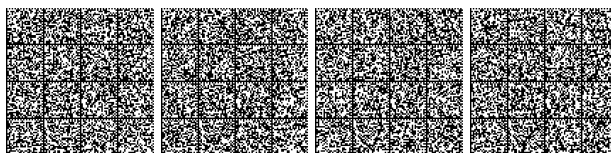
Etichettatura designazione e presentazione

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
I vini "Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon e Sangiovese possono fregiarsi della specificazione aggiuntiva "Riserva" se:

- ottenuti da uve con titolo alcolometrico volumico minimo naturale alla vendemmia non inferiore a 12,0%Vol. per la tipologia Cabernet Sauvignon e 12,5% Vol. per la tipologia Sangiovese,

- sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve, di cui almeno 2 in bottiglia;
la relativa idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari tranne che l'aggettivo "superiore" per la tipologia Sangiovese come previsto dal presente disciplinare.
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Le bottiglie di capacità non superiore a 3 litri, contenenti vini "Colli di Rimini" di cui al presente disciplinare, devono essere, per quanto riguarda l'abbigliamento e la tipologia, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio e devono essere chiuse in modo conforme alla normativa vigente.

09A06292

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n° 164;

ESAMINATA la domanda del Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, presentata in data 05.03.2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Salamino di Santa Croce";

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna sulla domanda sopra citata;

HA ESPRESSO, nella riunione del 7 maggio 2009, presente il funzionario della Regione Emilia Romagna, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Allegato

Art.1 Denominazione e Vini
La denominazione di origine controllata "Lambrusco Salamino di Santa Croce" è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
“Lambrusco Salamino di Santa Croce” rosso spumante
“Lambrusco Salamino di Santa Croce” rosato spumante
“Lambrusco Salamino di Santa Croce” rosso frizzante
“Lambrusco Salamino di Santa Croce” rosato frizzante

Art.2 Base Ampelografica
La denominazione di origine controllata "Lambrusco Salamino di Santa Croce" è riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Salamino: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri Lambruschi, Ancellotta e Fortana (localmente detta "uva d'oro"), da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Art.3 Zona di produzione delle uve
La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Salamino di Santa Croce" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Medolla, Novi, S.Felice sul Panaro, S. Possidonio, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Finale Emilia, Mirandola, Modena e Soliera, tutti in provincia di Modena.
Tale zona è così delimitata: partendo da Camposanto la linea di delimitazione segue prima verso est e poi verso nord il confine comunale fra Finale E. e Camposanto fino ad incrociare, in località C. Luogo Bartolotta, lo scolo Vallicella, e dopo averlo seguito per breve tratto, lo abbandona in zona C. Arbarella per dirigersi a nord verso C. Marchetta ed il canale Diversivo, che raggiunge in località Vettora Benatti. Segue il canale Diversivo fino in zona la Galleria, da dove imbocca la strada che porta al ponte S. Pellegrino. Piega poi verso ovest toccando C. S. Maria, il Rosario, la Zerbina e, in località Case Matte, assume direzione nord fino alla stazione di Mirandola. Da tale punto percorre la strada che passando per Cividale, la periferia di Mirandola e la Marchesa, giunge al ponte della Rovere, da dove, piegando verso nord, dopo località Rosa Gìovanna, prende a fiancheggiare il Bosco Monastico. Tocca i fondi di C. Bruschi e C. Bonomi, percorre la strada che, passato il Dugale di S. Caterina e la località Casella, giunge sul confine provinciale di Modena-Mantova in prossimità di Chiavica Rotta. Da questo punto la linea di delimitazione segue verso occidente il confine provinciale Modena-Mantova e Modena-Reggio fino alla località la Fornace abbandona poi il confine provinciale e dopo aver seguito il cavo Lama, le località di C. Marchi, C. Bulgarelli, C. Federzoni, dopo aver toccato Ganaceto prosegue verso nord sulla statale romana fino alla stazione di Soliera: da qui proseguendo verso nord tocca le località Campori, C.Benvenuti, Limidi, segue, via Scuola fino a C. Boni, da qui piega verso est fino a C. Martinelli per riprendere poi direzione nord e in località Viazza, all'incrocio con il confine comunale fra Carpi e Soliera, segue tale limite amministrativo verso sud est, toccando le località Scaletto, C. Rossi, C. S. Agata, C. Barbieri, fino a raggiungere il fiume Secchia e proseguire lungo questo verso nord, fino al confine di Cavezzo fino in prossimità di C. Trentini, verso est prende poi a seguito il confine comunale fra Cavezzo e S. Prospero fino in località la "Bassa". Da questo punto la linea di delimitazione segue in direzione est la strada che - prima lungo il confine comunale tra Medolla e S. Prospero attraverso le località C. Cantarelli e C. Tusini, e poi per le località Madonna del Bosco - la Marchesa e Balboni, raggiunge Camposanto.

Art.4 Norme per la viticoltura

4.1
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco Salamino di Santa Croce" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3
La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima Uva tonn./ettaro	Titolo alcol. vol. naturale Minimo
Spumante	19	9,50%
Frizzante	19	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art.5 Norme per la vinificazione

5.1
Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a d.o.c. "Lambrusco Salamino di Santa Croce" sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2
Le operazioni di vinificazione e di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

5.3
Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco Salamino di Santa Croce", indicati all'articolo 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da

uve prodotte da vigneti ubicati nella provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti prodotte in provincia di Modena.
Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a d.o.c. “Lambrusco Salamino di Santa Croce”, indicati all’articolo 2 aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a d.o.c.
La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini d.o.c. “Lambrusco Salamino di Santa Croce”, anche su prodotti arricchiti. In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purchè tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c., anche su prodotti arricchiti.
I vini a denominazione di origine controllata “Lambrusco Salamino di Santa Croce”, elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia (“fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico”) e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4
Le operazioni di arricchimento, l’aggiunta dello sciroppo zuccherino, l’aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti “Lambrusco Salamino di Santa Croce” sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie di vino. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l’80%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio.
Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Art.6 Caratteristiche al consumo
I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Salamino di Santa Croce" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lambrusco Salamino di Santa Croce" rosso spumante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lambrusco Salamino di Santa Croce" rosato spumante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima; 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

"Lambrusco Salamino di Santa Croce" rosso frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino di varia intensità;
odore: vinoso, intenso con caratteristico profumo fruttato;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lambrusco Salamino di Santa Croce" rosato frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, fruttato, caratteristico;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

E' in facoltà del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art.7 Etichettatura, designazione e presentazione

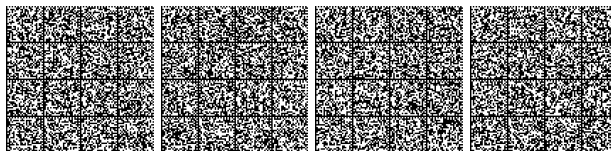
7.1
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Salamino di Santa Croce", è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "scelto", "selezionato", e similari.

7.2
Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge. Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" è obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come previsto dalla normativa comunitaria e nazionale.

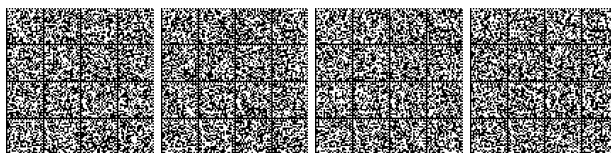
7.3
Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Salamino di Santa Croce" "rosato" è ammessa, in alternativa, l'indicazione "rosè".

Art. 8 Confezionamento

8.1
I vini designati con le denominazioni di origine controllata "Lambrusco Salamino di Santa Croce" devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a litri 0,750.

8.2
In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la d.o.c. "Lambrusco Salamino di Santa Croce" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 1 0 a 60 litri.

8.3
Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Salamino di Santa Croce", sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona. L'utilizzo dei tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200, litri 0,375 e litri 1,500.
I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Salamino di Santa Croce" devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula.

8.4
Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

09A06313

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n° 164;

ESAMINATA la domanda Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, presentata in data 05.03.2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro";

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna sulla domanda sopra citata;

HA ESPRESSO, nella riunione del 7 maggio 2009, presente il funzionario della Regione Emilia Romagna, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

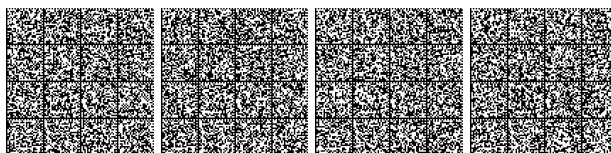
Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Allegato

Proposta di modifica al Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata **"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro"**

Art.1 Denominazione e Vini
La denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso spumante
“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosato spumante
“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso frizzante
“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosato frizzante

Art.2 Base Ampelografica
La denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" *è riservata* ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Grasparossa: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri Lambruschi, e Malbo Gentile, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Art.3 Zona di produzione delle uve
La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, S.Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo del comune di Modena.
Tale zona è così delimitata: partendo da località C.del Galletto sulla linea di confine tra le province di Modena e Bologna la delimitazione segue detto confine provinciale prima in direzione est e poi sud fino a raggiungere la località C.la Colomba: da C.la Colomba, con tracciato rettilineo in direzione nord-ovest, raggiunge Marano sul Panaro e successivamente Rodiano seguendo la strada che tocca C.Piano e Piastrello. Da questo punto la linea di delimitazione si dirige verso la località Casinetto per raggiungere in località "La Selva" l'estremo punto meridionale del confine comunale di Castelvetro. Segue per breve tratto detto confine comunale che abbandona poi nei pressi della quota383 per proseguire, con direzione rettilinea verso ovest, fino al torrente Traino a sud della quota 277. Da tale punto la linea di delimitazione segue i tratti meridionali dei confini comunali di Maranello, Fiorano e Sassuolo, toccando le località Guardiola, Montelungo, C. Tripoli, Marzola, e successivamente segue il confine orientale e meridionale del comune di Prignano sulla Secchia fino alla località Alevara. Dalla località Alevara raggiunge, con andamento rettilineo verso nord-ovest, la località "la Quercia" e quindi il corso del torrente Pescarola fino al fiume Secchia. Discende il corso dei fiume Secchia seguendo il confine provinciale tra Modena e Reggio Emilia fino ad incontrare la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato nei pressi di Marzaglia. Abbandonato il sopraddetto confine provinciale, la linea di delimitazione segue prima la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12. Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca, e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C.Conigliani, C.Peschiera.

Da Vaciglio segue la strada che, passando per C.Rigetti, C.Pini, C.Mariani giunge al torrente Tiepido nei pressi di C.Nava. Discende detto torrente fino a S.Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C.Mari e C.Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia. Discende il corso del Panaro fino alla località Usiglio e da qui, seguendo il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia, raggiunge la località C.del Galletto.

Art.4 Norme per la viticoltura

4.1
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3
La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima Uva tonn./ettaro	Titolo alcol. vol. naturale Minimo
Spumante	18	9,50%
Frizzante	18	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art.5 Norme per la vinificazione

5.1
Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2
Le operazioni di vinificazione e di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

5.3

Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" prodotti nella zona delimitata dal precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne.
Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a d.o.c. La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", anche su prodotti arricchiti. In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purchè tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c., anche su prodotti arricchiti.
I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia ("fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico") e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4

Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Art.6 Caratteristiche al consumo
I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso spumante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato spumante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima; 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, intenso con caratteristico profumo fruttato;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, fruttato, caratteristico;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

E' in facoltà del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art.7 Etichettatura, designazione e presentazione

7.1
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "scelto", "selezionato", e similari.

7.2.
Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge.-Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come previsto dalla normativa comunitaria e nazionale.

7.3
Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" "rosato" è ammessa, in alternativa, l'indicazione" rosè".

Art.8 Confezionamento

8.1
I vini designati con le denominazioni di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a litri 0,750.

8.2
In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 1 0 a 60 litri.

8.3
Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", Sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona. L'utilizzo del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200, litri 0,375.
I vini spumante a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula.

8.4
Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

09A06314

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n° 164;

ESAMINATA la domanda del Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, presentata in data 05.03.2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara";

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna sulla domanda sopra citata;

HA ESPRESSO, nella riunione del 7 maggio 2009, presente il funzionario della Regione Emilia Romagna, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

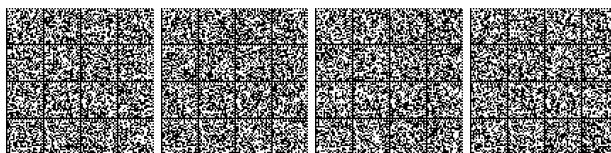
Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Allegato

Proposta di modifica al Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata **Lambrusco di Sorbara**

Art.1 Denominazione e Vini
La denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Lambrusco di Sorbara" rosso spumante
"Lambrusco di Sorbara" rosato spumante
"Lambrusco di Sorbara" rosso frizzante
"Lambrusco di Sorbara" rosato frizzante

Art.2 Base Ampelografica
La denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" è riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito
aziendale, la seguente composizione ampelografia:
Lambrusco di Sorbara: minimo 60%, Lambrusco Salamino: massimo 40%; altri Lambruschi, da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.

Art.3 Zona di produzione delle uve
La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera, San Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena.
Tale zona è così delimitata: da una linea che partendo da località C. del Galletto che si trova sul confine tra la provincia di Modena e di Bologna, in frazione Redù, segue il detto confine fino al paese di Camposanto imbocca la strada provinciale per Cavezzo e dopo aver toccato le località di Balboni, La Marchesa, Madonna del Bosco e seguito il confine tra i comuni di San Prospero e Medolla, toccando le località C. Tusini, C. Cantarelli - arriva in località "la Bassa" - estremo limite settentrionale del comune di San Prospero: qui la linea abbandona la strada provinciale e seguendo i confini fra i comuni di San Prospero e Cavezzo, raggiunge le località Villa di Motta, segue la riva sinistra dei fiume Secchia fino in località le Caselle, indi piega a sud lungo la via delle Caselle arriva fino a Palazzo delle Lame, piega poi a est seguendo la strada che da Palazzo delle Lame arriva a C. Serraglio, quindi ripiega verso sud seguendo la strada del Cavetto fino a Viazza e prosegue oltre fino a C. Martinelli, di qui ripiega ancora verso ovest, fino a C. della Volta per riprendere di nuovo in direzione sud passando per via Scuola fino a raggiungere la provinciale Carpi s.s. Abetone- Brennero, prende poi ripiegando a ovest la prima strada che con direzione sud conduce fino alla stazione di Soliera e indi a Ganaceto, da qui dopo aver toccato le località C. Federzoni, C. Bulgarelli, C. Marchi, segue il cavo Lama fino al confine provinciale che raggiunge in zona Fornace. Da qui la delimitazione coincide con il confine tra le province di Modena e Reggio Emilia, che costituisce il limite occidentale della zona tipica di produzione dei vino d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" fino in località Marzaglia.
Abbandonato il sopraddetto confine provinciale la linea di delimitazione segue prima la strada

ferrata delle Ferrovie dello Stato e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12.
Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C. Conigliani e C. Peschiera.
Da Vaciglio segue la strada che passando per C. Righetti, C. Pini, C. Mariani, giunge al torrente Tiepido nei pressi di C. Nava. Discende detto torrente fino a S. Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C. Mari e C. Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia.
Discende il corso del Panaro fino alla località Ponte di S. Ambrogio e da qui, partendo dalla via Emilia, segue il tragitto della via Mavora fino a raggiungere il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia e, seguendo il confine medesimo, raggiunge la località C.delGalletto.

Art.4 Norme per la viticoltura

4.1
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. E’ ammessa l’irrigazione di soccorso.

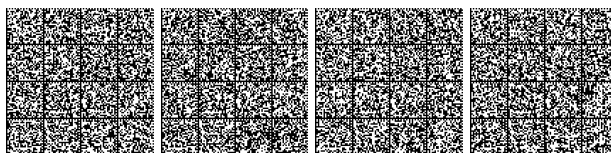
4.2
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3
La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima Uva tonn./ettaro	Titolo alcol. vol. naturale Minimo
Spumante	18	9,50%
Frizzante	18	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art.5 Norme per la vinificazione

5.1
Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2
Le operazioni di vinificazione e di preparazione dei vini spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione, fino ad oggi rilasciate dal ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

5.3
Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" prodotti nella zona delimitata dal precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato.
L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne.
Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a d.o.c.
La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini d.o.c. "Lambrusco di Sorbara", anche su prodotti arricchiti; in alternativa, con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c., anche su prodotti arricchiti.
I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia ("fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico") e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4
Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti "Lambrusco di Sorbara" sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie.
Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l' 80%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio.
Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Art.6 Caratteristiche al consumo
I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lambrusco di Sorbara" rosso spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lambrusco di Sorbara" rosato spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima; 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Lambrusco di Sorbara" rosso frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
odore: gradevole, profumo che ricorda quel. lo della violetta;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lambrusco di Sorbara" rosato frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, fruttato, caratteristico;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima; 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

E' in facoltà del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art.7 Etichettatura, designazione e presentazione

7.1
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Lambrusco di Sorbara”, è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “scelto”, “selezionato”, e similari.

7.2.
Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Lambrusco di Sorbara” frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge.
Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata “Lambrusco di Sorbara” è obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come stabilito dalla normativa comunitaria.

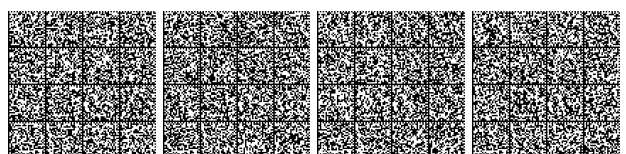
7.3
Il vini “Lambrusco di Sorbara” rosati frizzanti e spumanti devono riportare in etichetta l’indicazione “rosato”.
Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata “Lambrusco di Sorbara” “rosato” è ammessa, in alternativa, l’indicazione” rosè”.

Art.8 Confezionamento

8.1
I vini designati con la denominazione di origine controllata “Lambrusco di Sorbara” devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi ~~la~~ capacità non superiore a litri 0,750.

8.2
In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la d.o.c. "Lambrusco di Sorbara" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 1 0 a 60 litri.

8.3
Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata “Lambrusco di Sorbara”, Sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm., escluso il tappo a corona. L'utilizzo del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,250 e litri 0,375.
I vini spumanti a denominazione di origine controllata “Lambrusco di Sorbara”, devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

09A06315

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Frascati».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n° 164;

ESAMINATA la domanda del Consorzio Tutela denominazione "Frascati", avanzata dall' Regione Lazio – Arsial in data 16.04.2009, intesa ad ottenere la modifica dell'articolo 8 del disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Frascati";

VISTO il parere favorevole della Regione Lazio sulla domanda sopra citata;

HA ESPRESSO, nella riunione del 6 maggio 2009, presente il funzionario della Regione Lazio, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, l'articolo 8 del disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

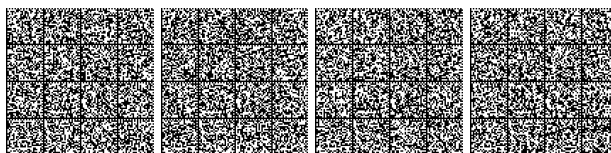
Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Allegato

PROPOSTA DELL'ARTICOLO 8 DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "FRASCATI"

ART. 8
(Confezionamento)

I contenitori, esclusivamente in vetro, in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata «Frascati» per la commercializzazione, debbono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi e comunque compresi tra 187 cc e 1500 cc, chiuse con tappo di sughero e materiale inerte ammesso dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.
Non è consentito l'imbottigliamento in recipienti di capacità superiore a 1500 cc.
È consentito l'uso del fiasco di paglia o similpaglia con capacità fino a 1500 cc, chiuso con tappo di sughero.
Ad esclusione della tipologia spumante è consentita la chiusura dei recipienti di vetro, di capacità compresa tra 187 cc e 750 cc con tappo a vite.
Per i recipienti di capacità superiore ad eccezione della tipologia "Frascati spumante", "Frascati Superiore" e "Frascati Cannellino", è consentito inoltre l'uso del tappo capsula a vite.
Le bottiglie, conformi alle norme vigenti di legge, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consone ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

09A06316

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la variazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Modena» o «Di Modena».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n° 164;

ESAMINATA la domanda del Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, presentata in data 05.03.2009, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Modena" o "di Modena;

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna sulla domanda sopra citata;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Modena il 27 aprile 2009, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni ed Aziende vitivinicole;

HA ESPRESSO, nella riunione del 7 maggio 2009, presente il funzionario della Regione Emilia Romagna, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Allegato

PROPOSTA DI RICONOSCIMENTO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MODENA" O "DI MODENA"

Art. 1 Denominazione di origine

1.1

La denominazione di origine controllata **"Modena" o "di Modena",** è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Modena" Lambrusco spumante o Lambrusco"di Modena" spumante
"Modena" rosato spumante o Lambrusco rosato "di Modena"
"Modena" Lambrusco frizzante o Lambrusco "di Modena" frizzante
"Modena" rosato frizzante o Lambrusco rosato "di Modena"
"Modena" Lambrusco novello frizzante o Lambrusco "di Modena" novello frizzante
"Modena" Pignoletto spumante o Pignoletto "di Modena" spumante
"Modena" Pignoletto frizzante o Pignoletto "di Modena" frizzante
"Modena" Rosso spumante o Rosso "di Modena" spumante
"Modena" Rosso frizzante o Rosso "di Modena" frizzante
"Modena "Rosso novello frizzante o Rosso novello "di Modena" frizzante
"Modena" Rosato spumante o Rosato "di Modena" spumante
"Modena" Rosato frizzante o Rosato "di Modena" frizzante
"Modena" Bianco spumante o Spumante "di Modena" Bianco
"Modena" Bianco frizzante o Bianco "di Modena" frizzante

1.2

La specificazione del nome di vitigno e della tipologia possono precedere la denominazione di origine controllata "di Modena".

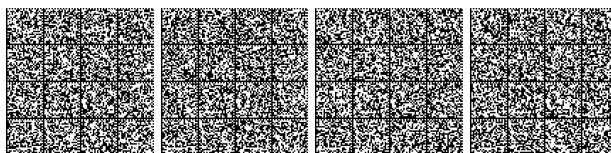
Art. 2 Base ampelografica

2.1

I vini a denominazione di origine controllata **"Modena" o "di Modena",** devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara,; Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, da soli o congiuntamente, nella misura minima delL'85%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Pignoletto – vitigni: Pignoletto, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Pignoletto, "Trebbiano" (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato – vitigni:
“Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata minimo 30%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di vitigni Ancellotta, Fortana e, per non più del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

Art. 3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata "Modena", "di Modena" o "Provincia di Modena" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, in provincia di Modena.

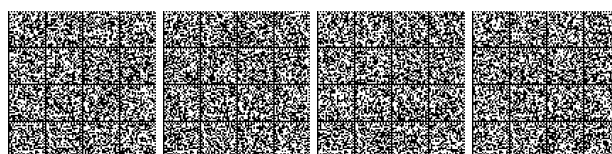
Art. 4 Norme per la viticoltura

4.1
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c. di cui all’art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

4.2
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

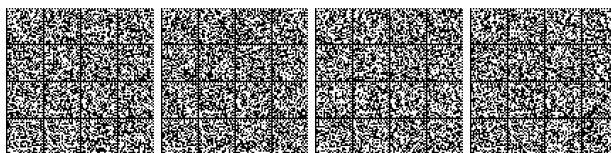
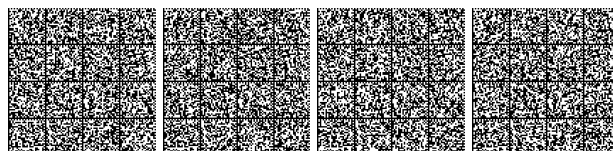
4.3
La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima Uva tonn./ettaro	Titolo alcol. vol. naturale Minimo
Bianco	23	9,50%
Rosso	23	9,50%
Rosato	23	9,50%
Lambrusco	23	9,50%
Pignoletto	18	9,50%

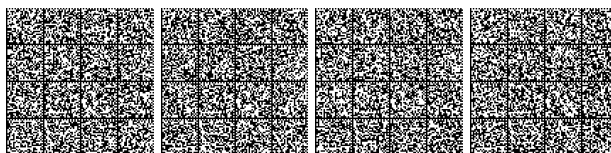
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art.1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art. 5 Norme per la Vinificazione

5.1.
Le operazioni di vinificazione ivi compresa l'elaborazione per la presa di spuma tale da conferire al vino le caratteristiche finali del prodotto destinato al consumo, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. Sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
5.2
Le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena.
5.3
Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Modena" o "di Modena", indicati all'articolo 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti prodotte in provincia di Modena.-
Nella produzione dei vini spumanti la presa di spuma deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini d.o.c. "Modena" o "di Modena". In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purchè tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.
I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo ai metodi della *fermentazione/rifermentazione* naturale in bottiglia ("fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico") o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave.
5.4
Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.
5.5
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie di vino. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Art. 6 Caratteristiche al consumo

6.1
I vini a denominazione di origine controllata **"Modena" o "di Modena",** all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
Lambrusco rosso spumante:
Spuma: fine e persistente
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità
Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali
Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l
Lambrusco rosato spumante:
Spuma: fine e persistente
Colore: rosato più o meno intenso
Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate
Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l
Pignoletto spumante:
Spuma: fine e persistente
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Odore: fragrante, caratteristico, pieno
Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l
Rosso spumante:
Spuma: fine e persistente
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità
Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l
Rosato spumante:
Spuma: fine e persistente
Colore: rosato più o meno intenso
Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l

Bianco spumante:
Spuma: fine e persistente
Colore: giallo paglierino di varia intensità
Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l
Lambrusco rosso frizzante:
Spuma: vivace, evanescente
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità
Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l
Lambrusco rosato frizzante:
Spuma: vivace, evanescente
Colore: rosato più o meno intenso
Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate
Sapore: di corpo fresco, sapido
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l
Lambrusco novello frizzante:
Spuma: vivace, evanescente
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità
Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l
Pignoletto frizzante:
Spuma: vivace, evanescente
Colore: giallo paglierino brillante
Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l
Rosso novello frizzante:
Spuma: vivace, evanescente
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità
Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l

Rosso frizzante:
Spuma: vivace, evanescente
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità
Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l
Rosato frizzante:
Spuma: vivace, evanescente
Colore: rosato più o meno intenso
Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate
Sapore: di corpo fresco, sapido
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l
Bianco frizzante:
Spuma: vivace, evanescente
Colore: giallo paglierino di varia intensità
Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l
6.2
E' in facoltà del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7 Etichettatura, designazione e presentazione

7.1
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Modena”, o “di Modena”, è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “scelto”, “selezionato”, e similari.
7.2
Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Modena” o “di Modena” frizzanti è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui con le menzioni previste dalle disposizioni nazionali. *Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata “Modena” o “di Modena” è obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come stabilito dalla normativa comunitaria.*
7.3
Nella presentazione dei vini a denominazione di origine “Modena” o “di Modena” rosati è obbligatorio indicare la locuzione “rosato”.
Per i vini a denominazione di origine controllata “Modena” o “di Modena”, spumante “rosato” è ammessa, in alternativa, l’indicazione “rosè”.

Art. 8 Confezionamento e chiusure

8.1
I vini designati con le denominazioni di origine controllata **“Modena” o “di Modena”,** devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro aventi la capacità non superiore a 1,5 lt.
8.2
In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la denominazione di origine controllata **“Modena” o “di Modena”**, purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.
8.3.
Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata “Modena” o “di Modena”, sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato a gabbietta,tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm.
I vini spumanti a denominazione di origine controllata “Modena” o “di Modena”, devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta; per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

09A06317

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(G903074/1) Roma, 2009 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

€ 6,00